pizza e pasta ITALIANA

SPECIALE BIO E FREE FROM

n.10 novembre '19
30 ANNI
www.pizzaepastaitaliana.it
anno XXX



AZIENDE

— Sommario —

— Editoriale —

La nostra forza è in Europa

Giampiero Rorato

Stiamo attraversando un periodo non proprio felice, soprattutto per le turbolenze internazionali i cui riflessi arrivano fin nel nostro Paese, a cominciare dai nuovi dazi imposti dal Presidente USA Donald Trump all'Europa e all'Italia, poi c'è la Brexit, ci sono le vicende che rendono incandescente le strade e le piazze di Hong Kong, ci sono i ghiacciai e le calotte polari che vanno liquefacendosi e in Brasile c'è Bolsonaro che protegge chi sta distruggendo le foreste amazzoniche, che garantiscono il 20% dell'ossigeno di cui l'umanità ha bisogno. C'è sempre stato nel mondo chi crede che l'interesse del proprio Paese stia nell'isolarsi dal mondo e chi pensa che distruggendo le foreste o facendo aumentare la produzione di CO_2 si viva meglio. Ma non è così.
Noi italiani siamo un popolo che ama la libertà, il buon governo, il lavoro, una vita dignitosa, la pace sociale. Ma sappiamo anche che da soli non riusciamo a raggiungere i traguardi di benessere cui aspiriamo, perché l'Italia è troppo piccola rispetto alle grandi potenze mondiali – USA, Russia, Cina in primis - per cui, se siamo soli, dobbiamo soggiacere a quanto decidono gli Stati più potenti. Ma un'alternativa c'è ed è stata chiaramente individuata.
Possiamo assicurare la nostra libertà e il nostro benessere se apparteniamo a una grande potenza che si fonda sulla democrazia, che considera i cittadini tutti uguali fra loro, che non vuole la guerra e si impegna ad assicurare a tutti i suoi cittadini lavoro e pari dignità.
Quasi settant'anni fa, alcuni illuminati statisti – in particolare l'italiano Alcide De Gasperi, il tedesco Konrad Adenauer e il francese Robert Schuman – ritennero che per risollevare gli Stati europei dai disastri dell'ultima guerra mondiale con milioni di morti, città distrutte, attività produttive cancellate, per garantire e consolidare la pace e democrazia in tutti i Paese europei, per ammodernare ogni Paese e assicurare un lavoro a tutti, fosse necessario unire i singoli Stati in un unico Grande Paese: l'Europa. Sapevano che l'impresa da loro sognata avrebbe richiesto il convinto impegno di più generazioni, ma sapevano anche che quella era l'unica strada per permettere agli abitanti dell'Europa di porsi alla pari delle grandi potenze.
La visione di quei tre grandi statisti è ancora pienamente valida, anzi, in questo periodo poco felice, ancor più necessaria non solo per garantirci pace, libertà e democrazia, ma per permetterci di essere davvero padroni a casa nostra, in Europa, e non un piccolo vaso di coccio tra grandi potenze mondiali che decidono quello che fa loro più comodo, mentre i piccoli Stati devono sottostare e obbedire.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.10 Novembre 2019
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE
Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE
Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ
Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Sonia Ligorio

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A. Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),



ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana; **U.S.A.** Pizza Today, P.M.Q.; **GERMANIA** Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.


10
ANNI
PRIMITIVA


PRIMITIVA
INTEGRALE
PRIMITIVA
TIPO 2 "400"
PRIMITIVA



a cura di **Patrizio Carrer**

Nasce Academy Innovation center

Nel 2019 viene inaugurato un nuovo mondo di concepire il food&beverage con l'Academy Innovation Center. L'idea nasce dalla collaborazione tra Christopher Grassini, presidente di Bartender Certified, e Diego Fioraldi, manager di Marraforni. "Era da tempo che cercavo un input per posizionarmi del mercato del Food ", ci spiega Christopher durante un'intervista, nelle giornate del Grand Opening. "Il mondo bar non è caratterizzato soltanto da drinks e caffè ma è strettamente legato al cibo, d'altronde i clienti accompagnano alcol e bevande con pizza e stuzzichini fin dagli aperitivi". Specialmente in Italia questo modo di vivere la ristorazione è sempre in maggior espansione e non si può non essere al passo con i tempi. In questa ottica, i due hanno presentato quello che per loro significa Innovazione ad un cibo che rispecchia la tradizione italiana. Sempre restando in linea con il gusto del periodo, Academy Innovation Center ha proposto molti esempi di traditional pizza e pizza dessert: pizza in pala, gourmet o nelle varianti dolci.
"Siamo soddisfatti dello svolgimento dell'intero evento", sottolinea Diego Fioraldi al termine delle giornate, "in quanto siamo riusciti a trasmettere la voglia di creare e crescere anche sotto questo aspetto". L'avventura è nata negli Emirati Arabi, dopo un incontro fortuito tra i due, voluto quasi dal destino. Si ritrovano così Christopher e Diego ad organizzare un evento a due minuti da casa per entrambi. Milano d'altra parte è una culla ideale per lo sviluppo di nuovi ed ambiziosi progetti da tenere sott'occhio. A dimostrazione di ciò l'intervento degli Assessori nazionali all'istruzione, del presidente onorario della International Bartenders Association Umberto Caselli e il presidente della Federazione Baristi Italiani Alessandro Cosolo, ma anche dei media che si sono precipitati per immortalare l'evento.

Mulino Padano: nuova linea GranEssere, per industrie alimentari e professionisti

Mulino Padano, storica realtà dell'industria molitoria italiana che opera nel cuore della Valle del Po rodigina, consolida la sua posizione di consulente per le industrie alimentari e per i professionisti: lo fa lanciando sul mercato GranEssere, una speciale linea di ingredienti evoluti e farine ad alto contenuto di fibre. Come suggerisce il naming, che richiama il benessere che deriva dal grano, GranEssere designa farine e ingredienti evoluti completamente naturali e salutistici, in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori finali più sensibili al tema di una corretta alimentazione. A rendere possibile lo sviluppo della linea GranEssere è stata l'adozione del metodo StabilEasy - Natural Steam Stabilization, un processo che dopo le fasi di pulitura del grano, permette di sottoporre i prodotti della macinazione a una cottura a vapore a temperatura ed umidità controllate. Proprio in virtù dell'impiego del vapore, StabilEasy è un processo totalmente naturale, finalizzato ad aumentare la shelf life di tutte le componenti del chicco di grano, preservandone i benefici nutrizionali ed esaltandone le caratteristiche organolettiche. Della linea di prodotti GranEssere fanno parte le Farine GustoFibra, dall'aroma intenso, perfettamente calibrate e di qualità costante, e gli ingredienti evoluti Crusca, Cruschello e Germe di grano. Si tratta delle frazioni fibrose del grano tenero, dall'elevato profilo nutrizionale. La crusca, con la sua variante più fine, il cruschello, costituisce il 14,5% del chicco di grano ed è ricchissima di fibra, sali minerali e antiossidanti. Il germe, invece, rappresenta il 2-3% del peso del chicco: è una fonte preziosa di vitamina E, vitamina B9 e vitamina B1, oltre che di sali minerali, fibre, proteine, grassi insaturi e polinsaturi.

a cura di **Patrizio Carrer**

prima pagina

Le Fruttarine® di Molino Bertolo

Durante Host, una delle più grandi fiere europee dedicate all'ospitalità, si è svolta la presentazione ufficiale della nuova collezione di Molino Bertolo creata assieme al pastry chef e conduttore tv Damiano Carrara. Composta da sette farine da grani 100% italiani, la linea Fruttarine® è stata presentata nella sala Gamma del Pad 10 della Fiera Milanese nel giorno della sua inaugurazione. Nato per essere un prodotto dedicato alle famiglie, con il connubio di farina semintegrale e vera frutta disidratata, la linea Fruttarine® ha già conquistato moltissimi laboratori professionali. I sette gusti: albicocca, fragola, lampone, banana, limone, arancia e mirtillo hanno incantato l'audience milanese richiamata anche dalla curiosità di vederle nelle ricette di uno dei pastry chef più famosi d'Italia. Una presentazione a sei mani quella durante Host che ha visto alternarsi l'occhio tecnico del responsabile qualità Gabriele Fortunati, il punto di vista del mugnaio di quinta generazione Enrico Bertolo e la sensibilità creativa di un pastry chef professionista come Damiano Carrara. È stato proprio lui, durante la spiegazione del progetto, il più fervente sostenitore della poliedricità, della genuinità e precisione del sapore della frutta che mantiene una resa ricca e piena in cottura senza aromi artificiali.

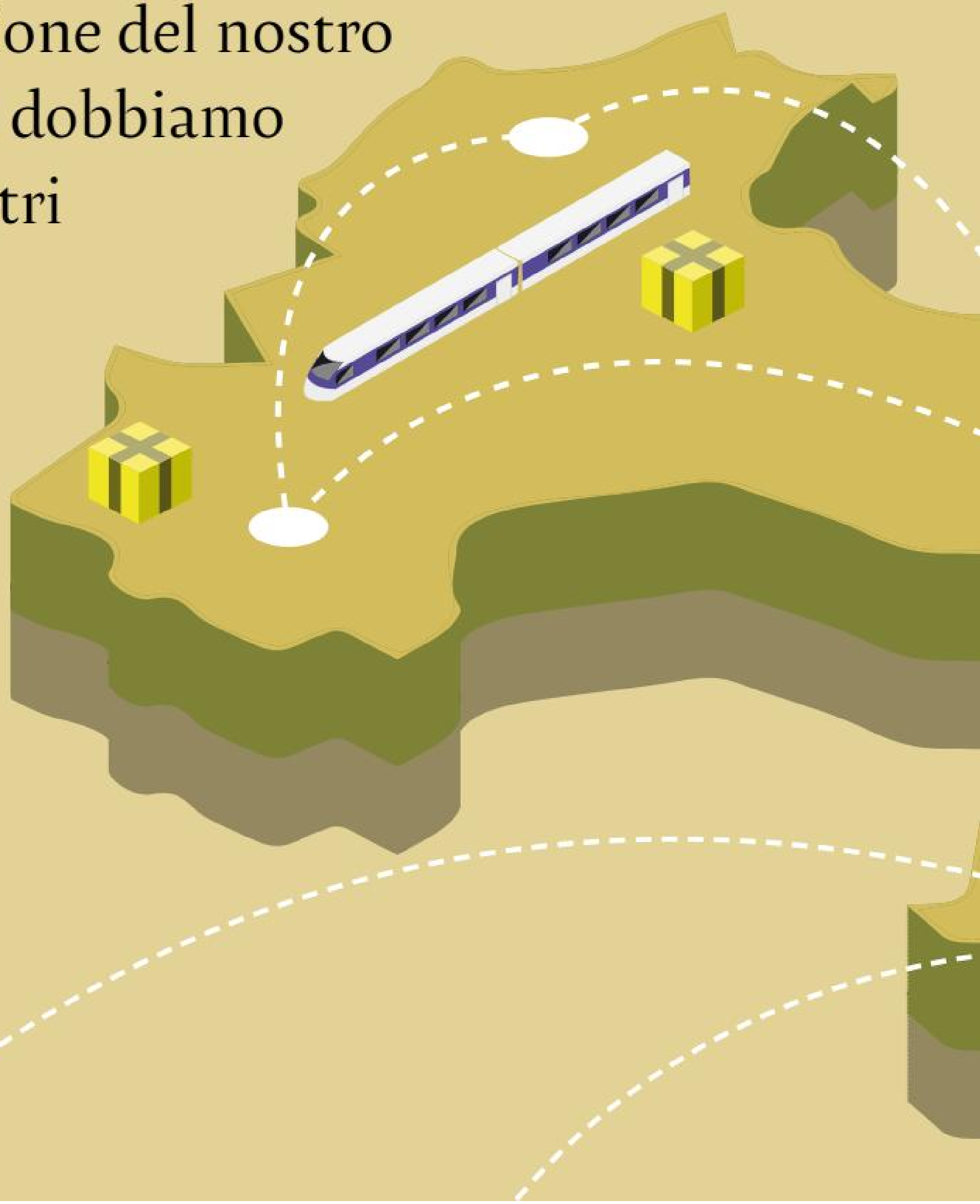
Rovagnati lancia la sfida alla Pizza Gourmet

Rovagnati ha presentato la sua partnership con Guida alle Pizzerie d'Italia, firmata da Gambero Rosso. L'atteso evento, che ha premiato le migliori pizzerie del nostro Paese, si è tenuto il 23 Settembre a Napoli. La partnership celebra il sodalizio tra Rovagnati e Gambero Rosso, due realtà che promuovono l'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Quella tra Rovagnati, attraverso la sua "Food Academy" e Gambero Rosso è una collaborazione nata già nel 2018 con un contest televisivo tra giovani chef, andato in onda su Gambero Rosso Channel. Lo stesso format è stato riproposto nel 2019 con il nome di "Sfida alla Pizza Gourmet". 6 giovani talenti affiancati da 6 maestri pizzaioli si sono sfidati nella reinterpretazione in chiave gourmet di un piatto italiano d'eccellenza, la pizza al Gran Biscotto, il prosciutto cotto più celebre d'Italia. Stati Uniti, Francia, Italia, Regno Unito, Germania e Svizzera: la tradizione italiana ha fatto il giro del mondo.
La sfida non è finita qui, ma anzi continua tuttora nelle pizzerie di tutta Italia che su "pizzagranbiscotto.it" partecipano con entusiasmo al contest di Rovagnati Food Academy e danno il loro tocco gourmet, creando la propria versione della Pizza al Gran Biscotto.
Un tema che sembra essere molto caro non solo ai pizzaioli, ma anche ai consumatori chiamati a votare, con adesioni che hanno superato di gran lunga le aspettative. Mentre andiamo in stampa, il concorso sta terminando e i vincitori saranno premiati con un'affettatrice Suprema, un set di coltelli e una morsa, tutti firmati dal prestigioso brand Berkel. La partecipazione all'evento si legge, oltre che nel sodalizio con Gambero Rosso, anche nell'importanza che il mondo dell'ho.re.ca italiano e internazionale riveste per Rovagnati. La partnership con Guida alle Pizzerie d'Italia è dunque il naturale proseguimento di un percorso destinato a crescere.

Gli equilibri economici mondiali stanno cambiando

con pericolose ricadute anche sull'agroalimentare e sulla ristorazione del nostro Paese, per cui dobbiamo rivedere i nostri programmi

di Giampiero Rorato



Nella "guerra dei dazi", iniziata da diversi mesi, il presidente degli USA Donald Trump, forte della potenza economica e militare degli USA, sta minacciando gravemente gli equilibri economici mondiali, avendo dichiarato, dapprima alla Cina e ora all'Europa, Italia compresa, una lotta commerciale per colpa della quale il mondo rischia di pagare conseguenze salatissime. Lo scenario che si presenta per l'export alimentare italiano (e non solo) è abbastanza terrificante e dobbiamo prepararci ad affrontarlo, a meno che il Presidente USA si convinca che in questo modo sta gettando il mondo, Italia compresa, in una nuova paurosa recessione, con conseguenze disastrose per la produzione, il commercio e l'occupazione, con grosse perdite anche per la Borsa.

Alcuni prodotti penalizzati

Sappiamo tutti che i prodotti agroalimentari italiani più richiesti negli USA, sono il Prosecco e altri grandi vini italiani, il Parmigiano-Reggiano, il Grana Padano, il Pecorino Romano, la Mozzarella, il Prosciutto di Parma e di San Daniele, i Salumi, la Pasta e l'Olio extravergine d'oliva.
Nelle scorse settimane i quotidiani italiani e i media specializzati hanno analizzato le conseguenze per l'Italia delle decisioni di Trump, fatte conoscere il 2 ottobre scorso, riguardanti dazi per prodotti europei pari a 7,5miliardi, divisi in due blocchi, il secondo dei quali, di 3,5 miliardi riguarda la manifattura e l'agroalimentare europeo. E l'Italia si troverà a pagare agli USA una bolletta molto pesante.
Come ha riportato il Corriere della Sera del 3 ottobre scorso, per quanto riguarda il settore agroalimentare, "Coldiretti formula le prime stime, considerando che da Washington hanno fatto sapere che i dazi potrebbero salire anche fino al 100% del controvalore delle merci. Il mercato americano vale per il nostro alimentare circa 5,2 miliardi di dollari (dati ICE, 2018). Vino, liquori e spumanti coprono un fatturato di circa 2 miliardi, poi ci sono pasta, salumi, formaggi, olio di oliva, caffè, frutta in scatola e altro ancora."
A tutto ciò si aggiunge che il Governo statunitense può variare il listino dei prodotti sottoposti a dazio ogni sei mesi, e che le aliquote possono variare da prodotto a prodotto.
Le conseguenze di questa decisione USA sono di tre tipi, sempre molto dannose per l'Italia:
1 – Molti consumatori statunitensi, trovandosi di fronte a prezzi molto aumentati e perfino raddoppiati per diversi prodotti agroalimentari italiani, potrebbero rivolgersi verso i prodotti di altri Paesi, non acquistando i prodotti italiani, divenuti troppo cari.
2 – Verrebbe lasciato campo libero ai falsari, cioè ai produttori di falsi prodotti italiani, come il Parmesan, danneggiando non solo l'economia italiana, ma l'immagine stessa del made in Italy.



3 – Molte aziende produttrici italiane – caseifici, pastifici, prosciuttifici, aziende olearie, e altre ancora – non potendo vendere i loro prodotti negli USA, perché fortemente rincarati a causa dei dazi, entrerebbero in crisi e si paventa addirittura che diverse aziende sarebbero costrette a chiudere.
La decisione di Trump di punire l'Italia con dazi che non trovano giustificazione – l'Italia è da sempre strettamente legata e in perfetto accordo con le politiche statunitensi – colpiscono il record storico del Made in Italy negli Stati Uniti, che, con un più 8,3 per cento nei primi otto mesi del 2019, sono il principale mercato di sbocco fuori dai confini europei.

Un quadro preoccupante

La "guerra dei dazi" scatenata da Donald Trump, come racconta la stampa internazionale – in Italia la raccontano con puntualità tutti i quotidiani, a iniziare dal Sole 24 Ore - trova nel presidente USA una incredibile giustificazione: i dazi sono da lui considerati come uno scudo contro le minacce (?) alla sicurezza nazionale e mostrano con chiarezza la sua volontà di ripudiare e rivedere i trattati internazionali (come ha già fatto con i trattati sul nucleare per l'Iran e di Parigi sulla riduzione del Co2); inoltre considera i dazi come tassa contro l'immigrazione. Come affermano gli esperti, si tratta di una pericolosa crociata contro il multilateralismo – cioè i rapporti economici tra le nazioni – questi ultimi frutto inevitabile della globalizzazione.

La crociata voluta dall'attuale Presidente USA ha fatto elevare molto più che in passato le tendenze protezionistiche, presenti da sempre nelle politiche commerciali degli USA, fino a usare i dazi come arma politica. In questo modo saltano le regole condivise dalla comunità internazionale, concordemente fissate dopo anni di trattative fra gli Stati.

E noi?



Una modifica unilaterale, voluta solo dal Presidente Trump, delle regole condivise da tutti gli altri Stati sul commercio internazionale, con aumento dei costi (perché anche i prodotti USA arrivando in Italia potranno costare fino al doppio di oggi), porterà gravi squilibri e gravi danni anche nelle attività ristorative italiane, dal momento che molti prodotti agroalimentari – come caffè, cacao, bibite, frutta esotica, ecc. – sono praticamente monopolio di grandi aziende con sede negli USA.

Per affrontare il futuro senza essere troppo penalizzati occorre conoscere in anticipo ciò che ci attende, incrementare e quindi attingere di più ai prodotti agroalimentari italiani – che sono tra i migliori al mondo – e guardare verso nuovi mercati. Per fare un esempio, non va dimenticato che l'Africa è un grandissimo continente a noi vicino e se l'Europa, finalmente rinsavita, aiuterà le popolazioni africane a liberarsi del residuo ma ancora forte colonialismo, specie economico, potrà crescere e svilupparsi diventando per l'Italia e l'Europa un mercato dalle grandissime potenzialità, come sta già diventando, sempre in Africa, la Cina.

A cura della redazione

DAL Bio AL Gluten free

come cambiano i consumi a tavola

I consumi a tavola rispecchiano anche quelli il fuori casa, dove si tende a ricercare una cucina più "green", in grado di soddisfare criteri di eticità e di rispetto dell'ambiente. Ma in questo senso come cambia il lavoro di pizzaioli e ristoratori? Abbiamo cercato nelle prossime pagine di offrire alcune risposte, con l'aiuto di professionisti e con l'esempio di alcune realtà di eccellenza che lavorano in questo senso.

Negli ultimi anni abbiamo assistito ad una graduale crescita di prodotti bio, free from, halal, vegan e kosher, tanto da diventare per molti consumatori, una consuetudine nel carello della spesa, a tavola e ovviamente nella scelta del ristorante. Secondo un'analisi pubblicata qualche mese fa dal quotidiano "Il Sole 24 Ore", gli italiani si riscoprono più attenti a quello che mangiano, dando grande importanza ad un alcune categorie di alimenti. È il caso del biologico, uno dei segmenti più dinamici degli ultimi anni, che nel 2018 ha segnato un aumento di vendite del 6,4%. I consumatori sembrano dare sempre più importanza ai prodotti "di filiera", sia essa corta, certificata o garantita, ma anche a quelli che – sempre attraverso opportune certificazioni – assicurano la bontà dei metodi di produzione e lavorazione, oltre al rispetto dell'ambiente, delle persone e degli animali. Segna invece il passo quello che negli anni scorsi era stato un vero fenomeno, ovvero il claim «free-from», che nel 2018 rimane stabile (+0,1%), così come rallentano le vendite di prodotti arricchiti (con omega 3, fibre o altro) e persino quelle dei prodotti che in etichetta mettono bene in evidenza il richiamo all'italianità (+1,9% sul 2017 contro il 4,5% del 2017 sul 2016). Molto bene anche i numeri relativi all'alimentazione Halal e Kosher, che segnano dati positivi sui consumi negli ultimi due anni (fonte Osservatorio Immagino elaborato da GSI Italy, associazione che riunisce 35mila imprese di beni di consumo).



Mugnai da Cinque Generazioni

PASSIONE
TRADIZIONE
INNOVAZIONE

Farine create appositamente per poter ottenere impasti **fragranti**, dall'**ottimo sapore** e con un'**alta digeribilità.**

VISITA IL NOSTRO **WEBSITE**
PER SCOPRIRE TUTTI I PRODOTTI





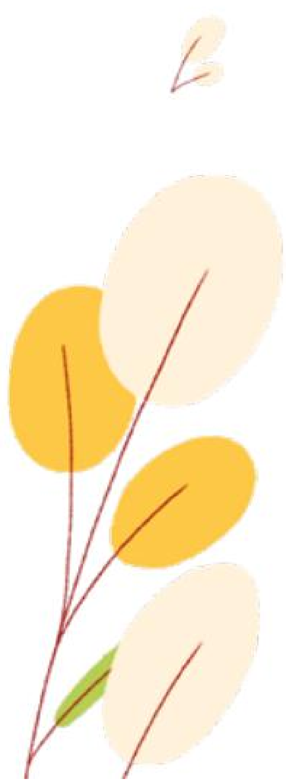
WWW.MULINOSARTORI.IT

Bio in tavola

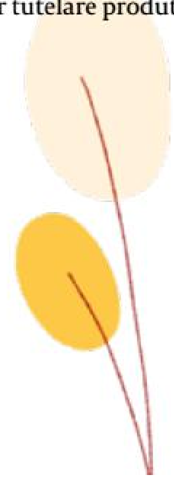
la nuova passione degli italiani

A cura della redazione

Agli italiani i cibi bio piacciono molto, sia nella GDO che nel fuori casa: i consumi infatti sono in costante crescita e, soprattutto per quanto riguarda le aziende di alimenti biologici, il nostro paese è tra i maggiori produttori "green". Qualche numero: circa un terzo della intera superficie dedicata alla produzione agricola è biologica, come lo è il 20% di quella dedicata alla coltivazione degli olive, 55mila sono gli ettari dedicati agli ortaggi biologici. Per quanto riguarda il mondo dei cereali, l'Italia è il secondo produttore bio, con 10 ettari su 100 dedicati alle colture senza pesticidi e nel rispetto della natura. "A questi primati nell'ambito della produzione agricola – aggiunge Roberto Zanoni, presidente di AssoBio, l'associazione nazionale delle imprese di trasformazione e distribuzione dei prodotti biologici – si affianca la leadership mondiale delle aziende che trasformano i prodotti biologici: si tratta di oltre 18.000 imprese di ogni dimensione, cioè oltre 3mila in più di quelle tedesche e francesi, 15mila in più della Spagna. Siamo il primo esportatore dell'Unione Europea (con oltre 2 miliardi di euro) e il secondo al mondo dopo gli Stati Uniti".



Nonostante questo trend i consumi interni, seppur in crescita, sono ancora molto contenuti: ciascuno di noi spende in media circa 50 euro all'anno in prodotti biologici, poca cosa se paragonati ai 288 euro della vicina Svizzera, ma quasi il doppio rispetto alla media britannica. A fronte di un mercato interno che cresce lentamente ma con costanza, le sfide del comparto bio sono sempre più impegnative: il cambiamento climatico e le calamità che affliggono le coltivazioni (vedi la Xylella per gli ulivi e gli insetti importati che mettono sempre più a rischio le coltivazioni) possono mettere in ginocchio gli agricoltori, la conversione della zootecnia al biologico è ancora agli inizi, manca ancora un approccio che permetta di rafforzare gli elementi di distintività dei prodotti bio e infine la maggiore presenza delle istituzioni per tutelare produttori e consumatori.



CERTIFICARE UN RISTORANTE BIO?

4 fasi

Se si parte dal presupposto che un ristorante o una pizzeria bio offre al consumatore attento maggiori garanzie rispetto a parametri come qualità e salubrità del cibo, è opportuno capire quali sono i parametri che ne determinano l'indicazione "bio". Partiamo prima di tutto dalla legge: la normativa comunitaria in vigore esclude i ristoratori dagli obblighi di controllo richiesti agli altri operatori della filiera bio, di conseguenza la certificazione è assolutamente volontaria. In questo spazio normativo, si muovono enti ed aziende che si occupano di certificare i ristoranti, i bar e tutte le attività di somministrazione, partendo da un presupposto molto semplice: per richiedere una certificazione è necessario dimostrare l'utilizzo di almeno il 95% di ingredienti bio, calcolato sulla base del fatturato di acquisto di tutte le derrate alimentari (sono esclusi vino e pesce). Il successivo iter di certificazione si articola solitamente in quattro fasi principali:

Valutazione iniziale del menù, dei fornitori e dei prodotti biologici utilizzati. Gli esercizi devono fornire le ricette di preparazione quantitative e definire procedure di lavoro al fine di evitare commistioni e contaminazioni nel corso della preparazione e consentire la rendicontazione dei piatti serviti.

Verifica ispettiva sul posto per accertare l'effettivo impiego dei prodotti biologici dichiarati e corretta applicazione dei restanti requisiti previsti dalla regola dell'ente certificatore. Verifica e controllo dei documenti e le fatture di acquisto registrate.

Emissione del Certificato di Conformità sulla base delle informazioni e dei dati raccolti nell'ambito del processo di valutazione e verifica.

Sorveglianza annuale tramite periodiche ispezioni e analisi volte a confermare il mantenimento delle condizioni di conformità.

QUANTO CONVIENE IL BIO?

Non è un mistero che i prodotti bio costino mediamente di più rispetto ai loro omologhi presenti sul mercato. Allo stesso tempo la loro shelf life, più bassa rispetto alla media degli altri prodotti industriali, comporta un rifornimento continuo di materie prime sempre fresche.

Un altro limite è certamente quello della filiera corta e della difficoltà nel reperire determinati ingredienti tutto l'anno: inserire una pizza con melanzane e pomodorini del Piennolo in un menù invernale di un ristorante delle Dolomiti sarebbe praticamente impossibile con la filiera biologica. I vantaggi però sono molti: la ristorazione bio è in una fase di crescita e mediamente la clientela di un ristorante o di una pizzeria bio è ben disposta a spendere qualcosa in più per avere la garanzia di mangiare un prodotto "sano" e preparato con ingredienti "sicuri". Inoltre la riduzione del menù sulla base della stagionalità degli ingredienti comporta uno stoccaggio minore di materie prime e di conseguenza sul lungo periodo un risparmio concreto sugli acquisti.















SEDE OPERATIVA E SHOWROOM

via Tades, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)

tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it

www.sanfelici.it

Cucinare bio: una scelta etica e gourmet

di Patrizio Carrer

Tra le attività che in Italia propongono cucina bio, la redazione ha scelto due ristoranti, il "Flora" e "Radici restaurant", che con coraggio e spirito innovativo offrono alla clientela non solo piatti curati e ricercati, ma una vera e propria filosofia, basata sulla conoscenza del territorio e sul rispetto degli ingredienti.

La cucina e la ristorazione stanno cambiando velocemente, focalizzandosi sempre di più su tematiche e contenuti di carattere etico e bio. In italia ci sono tanti esempi di successo che propongono un menu basato sul consumo di alimenti a basso impatto ambientale e rispettosi della stagionalità. Possiamo dire che molti nostri ristoratori e pizzaioli sono abituati a privilegiare alimenti e ingredienti a basso impatto ambientale, a km zero e così via. Il solo fatto di rivolgersi a produttori locali per rifornirsi di materie prime, sempre fresche e saporite è una buona abitudine che tanti addetti ai lavori hanno fatto propria e hanno sfruttato per valorizzare ancora di più il menu. La filiera corta oltre ad arricchire l'identità culinaria di un territorio, abbatte per esempio i costi di trasporto – la logistica italiana si muove praticamente su gomma e favorisce il recupero di colture che si consideravano superate e non convenienti. L'altra faccia della medaglia è certamente l'impossibilità nel garantire una proposta 100% bio, ma ci auguriamo che questo possa diventare presto possibile.



Flora

Flora è il nome del ristorante dei fratelli Escalante, Riccardo è lo chef e Gabriele il maitre di sala. Aperto nel 2017 a Busto Arsizio (Varese) "Flora" è è l'espressione semplice e autentica di una filosofia di vita legata all'alimentazione genuina: pochi prodotti, freschi di giornata, assolutamente naturali, dove la materia prima vegetale è l'ingrediente prediletto, che si affianca alla carne e al pesce. I rifornimenti arrivano sempre direttamente da piccole aziende agricole locali, che con Flora condividono l'attenzione alla territorialità e al rispetto dell'ambiente: così la filiera si accorcia e l'eccellenza dei prodotti scelti è davvero garantita. Una cucina sempre in divenire che si esprime in un menù minimale, ideale per seguire l'andamento del clima e valorizzare gli ingredienti che la natura mette a disposizione. Piatti genuini, salutari, freschi e al contempo innovativi, completati da panificazione e pasta fatti in casa.

RISOTTO AL SEDANO RAPA, BURRO ACIDO, OLIO ALLO ZENZERO E FINOCCHIETTO

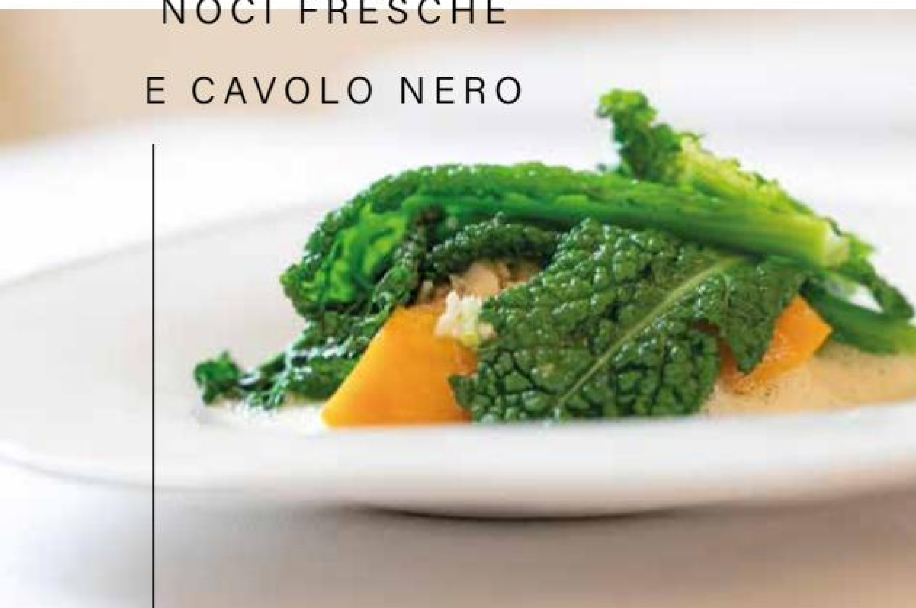
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

—

2 litri brodo vegetale, 200 g riso carnaroli, 2 cipolle, 500 g vino bianco, 220 g aceto di mele, 500 g burro, 1 sedano rapa, 250 g semi di finocchietto, Parmigiano, 250 g olio extravergine, 25 g zenzero fresco grattuggiato, 25 g cipollotto fresco, 1 limone

Affettare le cipolle e stufarle a fiamma bassa senza farle colorare, aggiungere il vino e l'aceto, portare a bollore e lasciare ridurre quasi completamente, togliere dal fuoco e unire il burro tagliato a cubetti, una volta sciolto filtrare e fare raffreddare, le cipolle potranno essere utilizzate in altre ricette. Pelare ed affettare il sedano rapa, tagliarlo a cubetti, mettere in una pentola con poco olio extravergine e acqua minerale per coprire il contenuto, cuocere fino a quando l'acqua non sarà evaporata ed il sedano tenero, frullare aggiungendo dell'olio extravergine a piacimento Unire l'olio extravergine, lo zenzero e il cipollotto affettato in un contenitore di vetro sterile a chiusura ermetica, lasciare infondere per 24 ore e filtrare Macinare i semi di finocchietto fino a farla diventare polvere. Cuocere il riso come un risotto, mantecare con la crema di sedano rapa, il burro acido ed il parmigiano, disporre sui piatti, spolverare con del pepe nero, scorza di limone, il finocchietto in polvere e l'olio allo zenzero.

ZUCCA CONFIT, SIERO DI LATTE, NOCI FRESCHE E CAVOLO NERO



Tagliare e pelare la zucca, dividerla in 4 parti uguali, spolverare con sale e zucchero, lasciare marinare per 30 minuti. Sciacquare la zucca sotto acqua corrente fredda, deporre in un vaso di vetro resistente al calore, versare fino all'orlo il burro chiarificato sciolto, chiudere ermeticamente e cuocere a vapore a 80°c per 90 minuti. Scaldare il siero di latte fino a quasi a bollore, versarlo in un frullatore con la lecitina di soia, azionare ed emulsionare aggiungendo a poco a poco il burro che dovrà essere freddo da frigorifero. Mondare e lavare il cavolo nero cercando di utilizzare le foglie più interne (sono più tenere). Sgusciare le noci fresche e tritarle grossolanamente. Scolare la zucca, il burro di cottura potrà essere riutilizzato per altri usi, disporre su di un piatto,cospargerla con la granella di noci, la salsa emulsionata di siero di latte ed infine le foglie di cavolo nero leggermente passate in acqua bollente e salate.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

—

½ zucca, 50 g sale fino, 50 g zucchero di canna, 200 g burro chiarificato, 12 noci fresche, 250 g siero di latte, 250 g burro, 2 g lecitina di soia, 1 ceppo di cavolo nero



Radici

RAVIOLO VEGETALE, RICOTTA DELLA VAL MULINI, ACQUA DI POMODORI LACTO-FERMENTATI, FIORI AROMATICI

"Radici restaurant" si trova a San Fermo della Battaglia, in provincia di Como ed è gestito dal giovane chef Mirko Gatti. Forte di una grande esperienza internazionale, lo chef comasco basa la sua cucina sul legame con il territorio e la natura circostante: le materie prime infatti provengono dalle vicine montagne, dal lago o dalle colline circostanti, grazie alla collaborazione con i piccoli produttori bio che condividono lo spirito e i valori del ristorante. Il rispetto pieno degli ingredienti è alla base di una filosofia di cucina che cura la tradizione, e la rinnova con la passione.



FOGLIA DI CAVOLO CAPPUCCIO

—

foglie esterne di cavolo cappuccio primaverile

Lavare e disinfettare le foglie in acqua e bicarbonato; porzionare con un coppa pasta dal diametro di 8,5 cm; Sbianchire in acqua salata e raffreddare in acqua e ghiaccio, asciugare, separare e conservare le foglie su ritagli di carta forno.

FARCIA DI RICOTTA

—

Ricotta vaccina della Val Mulini, ricotta di capra, olio extra del Garda, zeste di 1 limone fresco, limone nero, semi fermentati: girasole, aglio ursino, alloro selvatico, sale, pepe

Setacciare i due tipi di ricotta e unirli in una bowl, aggiustare l'aroma grattuggiando il limone nero e del limone fresco, unire un filo di olio extra del Garda, sale e pepe;

"SEMBRA CARNE MA NON È.."



L'atmosfera del locale è minimale, con dettagli e suggestioni che raccontano la natura anche nell'arredamento: un ambiente studiato per valorizzare quella che è una vera esperienza del gusto e del relax, una location che celebra lo stile sensoriale.

PER IL BRODO AROMATICO

—

Acqua di pomodori lacto-fermentati, acqua di betulla, olio di timo selvatico, olio di lavanda

Filtrare il liquido creatosi all'interno dei sacchetti per il sottovuoto in cui i pomodori sono stati fatti fermentare per 4-5 giorni a temperatura ambiente (2% sale). Mixare il liquido di fermentazione con l'acqua di betulla, la quale è leggermente zuccherina e va a bilanciare l'acidità dei pomodori fermentati, aggiungere profumo e aroma con qualche goccia di olio di lavanda e di timo selvatico.

IMPIATTAMENTO

—

1 sfoglia di cavolo cappuccio, 200 gr brodo aromatico, lacca di kombucha alla verbena, fiori aromatici di stagione (malva, rosa rugosa, calendula, margherita, pisello selvatico, lavanda, nasturzio)

Farcire la sfoglia vegetale con la farcia di ricotta aromatica. Guarnire l'interno con i semi fermentati: girasole, aglio e alloro selvatico. Chiudere il raviolo a mezzaluna e laccare con la kombucha alla verbena; Guarnire con i fiori aromatici di stagione. Scaldare il brodo e versarlo a lato del raviolo.

BARBABIETOLE BBQ

—

Barbabietole lunghe (varietà vintage mammut); carbone di quercia

Accendere il carbone e aspettare circa 35' fino a quando la brace risulta completamente rossa e incandescente. Adagiare le barbabietole direttamente a contatto con lo strato di brace rovente. Cuocere lentamente per circa 70' girando spesso cosi da dare una certa uniformità. Quando risultano cotte (soffici e succose dentro, croccanti e bruciacchiate fuori) raffreddare a temperatura ambiente e porzionare in pezzi da circa 50 gr.

LACCA DI PIGNE

—

300 gr pigne di pino nero; 1 lt acqua; 300 gr zucchero; Sale qb

Scaldare acqua e pigne in modo da estrarre gli olii essenziali e la resina presente nelle pigne in modo da conferire all'infuso il tipico sentore di bosco. Filtrare il tutto e aggiungere lo zucchero, continuare a ridurre a fuoco basso fino a ottenere una consistenza da sciroppo.

VELLUTATA DI SEMUDA

—

300 gr Semuda (formaggio bio); 500 gr latte crudo bio; 0.1 % xantana

Grattuggiare la forma di Semuda, scaldare delicatamente il latte a bassa temperatura, aggiungere il formaggio grattugiato e amalgamare il tutto su fiamma bassa, girando di continuo; trasferire nel Thermomix e frullare a 60 C per 6', passare a colino;

ASSEMBLAGGIO

—

Rigenerare le barbabietole sulla griglia a fuoco vivo, laccando con lo sciroppo di pigne di pino silvestre.
A parte scaldare la vellutata di Semuda.
Impiattare aggiungendo dell olio aromatico di tagete, che ha come scopo quello di rinfrescare la vellutata e conferire un aroma floreale. Formare degli spiedini infilzando le barbabietole grigliate con rametti di betulla appuntiti e servirli su un letto di fronde di pino. Servire a parte la vellutata di Semuda con olio aromatico di tagete; guarnire gli spiedini con dei germogli di abete rosso.





LA CERTIFICAZIONE KOSHER

A cura della redazione





Lo scorso 29 settembre si è celebrata in tutto il mondo la giornata della cultura ebraica, un'occasione per conoscere la cucina kosher, ovvero quell'insieme di regole religiose che gli ebrei osservanti sono tenuti a rispettare e che riguardano l'alimentazione e la cucina. La cucina kosher è diffusa in tutto il mondo e negli anni è diventata molto popolare anche tra chi non è di stretta osservanza ebraica: in Italia Roma e Venezia sono le città dove la cultura kosher è più radicata e dove è possibile scoprire – ed assaggiare – piatti e proposte ricche di storia e tradizione. Ma quali sono le regole di base che determinano se un alimento può definirsi o meno "kosher"? Esistono enti preposti che si occupano di garantire la corretta prassi in cui gli alimenti devono essere selezionati e lavorati e per ottenere la certificazone kosher bisogna attenersi ad alcune regole. In generale, la supervisione si concentra su due aspetti:

• Gli ingredienti, ovvero tutte le materie prime presenti in un prodotto;

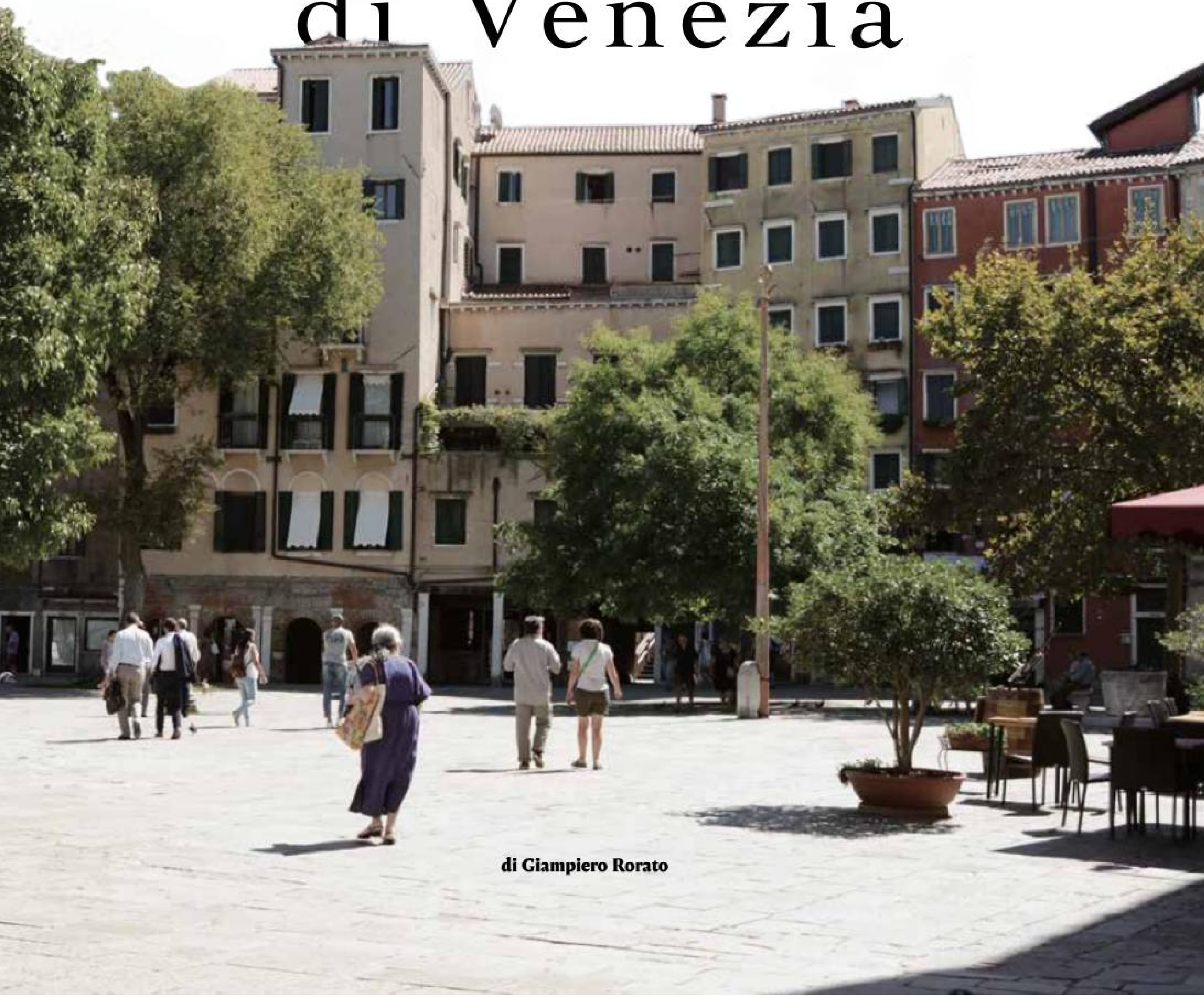
• Gli impianti di lavorazione, che non possono essere usati per la lavorazione di alimenti non ammessi.

Una volta elencati gli ingredienti utilizzati in uno stabilimento – ma lo stesso vale anche per una cucina – si passa alla fase di approvazione del processo di produzione e relativa certificazione. Per il ristoratore gli obblighi sono soprattutto su certi tipi carni (è escluso per esempio il maiale) e di pesce (banditi crostacei, seppie e affini). Le carni non possono essere mangiate insieme con latte o derivati del latte. Con il cambiamento dei ritmi giornalieri che costringono spesso a pasti fuori casa, seguire le procedure di preparazione del cibo secondo le leggi è piuttosto complicato, pertanto è nata la necessita di avere prodotti già pronti all'uso certificati kosher. Tale certificazione è applicabile ad una gran varietà di prodotti, dagli ingredienti da cucina come l'olio d'oliva ad alimenti confezionati, fino ai prodotti dietetici. Essa viene rilasciata da apposite associazioni rabbiniche, che si avvalgono anche della collaborazione di esperti ed è indicata sul prodotto da un apposito simbolo o dicitura che identifica il rabbino certificatore.





La *cucina* del Ghetto di Venezia



di Giampiero Rorato

Una cucina straordinaria, con influenze ashkenazite (Europa di Nord-Est), sefardite (spagnole), levantine (Costantinopoli e impero turco), romane

Il piatto che rivela appieno la radice nordorientale della cucina ebraica – gli Ebrei del Nordest europeo furono trai primi ad arrivare a Venezia – è l'oca che, presso gli Ebrei svolge la funzione che ha per i cristiani il maiale. Se invece vogliamo trovare dei prodotti di origine spagnola (sefardita) ecco i dolci e, come ha scritto Umberto Fortis che ha studiato la cucina del Ghetto di Venezia, il Ghetto *"esibisce un'ampia quantità di dolci, molti dei quali divenuti famosi in tutta Venezia. Le **àpere**, fatte d'uova, zucchero e farina d'azzima, di forma piatta e circolare; le **impàde** riempite di crema di mandorle e uova; e le **bìsse** simili ai buranei veneziani; i sucherinie gli anezìni con gusto d'anice…* e per finire, *le **fritole passae,** fatte d'azzima e d'uova e bollite in una soluzione zuccherata"*.
I dolci si trovano ancor oggi in Ghetto, sia nel Panificio Volpe che nel Museo ebraico, e si resta incantati di fronte a proposte che arrivano da molto lontano, nel tempo (addirittura dal Medioevo) e dallo Spazio (per i dolci dalla Spagna, da cui gli ebrei sono stati cacciati nel 1492).



Suca baruca e sarde in saor: la fusion vien da lontano

All'inizio della brillante commedia del veneziano Carlo Goldoni – il massimo commediografo italiano del '700 – *Le baruffe chiozzotte,* compare subito una particolare zucca locale (la suca baruca), che è uno degli ingredienti caratteristici della cucina ebraica di Venezia. Scrive la studiosa Anna Maria Pellegrino che il termine barucca è di origine incerta: può derivare dall'ebraico *baruch* (santo, benedetto) o anche dal latino *verruca* (perché bitorzoluta) attraverso l'ispanico berruela", ma l'origine e il significato vero di baruch legato alla zucca ancora non è noto.
La cucina veneziana è, per molti aspetti, un vero enigma, perché ci sono piatti veneziani divenuti ebraici e piatti ebraici devenuti veneziani, tanto che oggi non li si distingue più.

Ad esempio: la ricerca è ancora aperta anche sul *saor:* la ricetta – annoverata fra le tipiche ebraico-veneziane per la presenza delle cipolle, dei pinoli e dell'uvetta – era prima veneziana e poi assimilata nella tradizione ebraica, o viceversa?
Il *saòr* – piatto simbolo della festa del Redentore (terza domenica di luglio) e della festa di Santa Marta (il 29 luglio), – era *"cibo di marinai e scorta di terraferma"*, nato per conservare il pesce nei lunghi viaggi in mare grazie alle proprietà antisettiche della cipolla che arginava possibili intossicazioni alimentari.
Per trovare un punto di accordo, allora, come scrive Anna Maria Pellegrini, furono i mercanti sefarditi della Penisola Iberica a introdurre a Venezia l'uso spagnolo della preparazione in agrodolce del baccalà, aprendo così la strada al saor.

Ghimel Garden:
un vero ristorante kosher

Il ristorante Ghimel Garden, in campo del Ghetto Nuovo, è l'unico in tutta Venezia riconosciuto dal Rabbino capo; esso può vantare la certificazione kosher e serve cucina certificata kosher. Aperto nel contesto della storica casa di riposo ebraica, il Ghimel è un ristorante di pesce e vegetariano, dove ogni preparazione è eseguita nel rispetto delle rego-



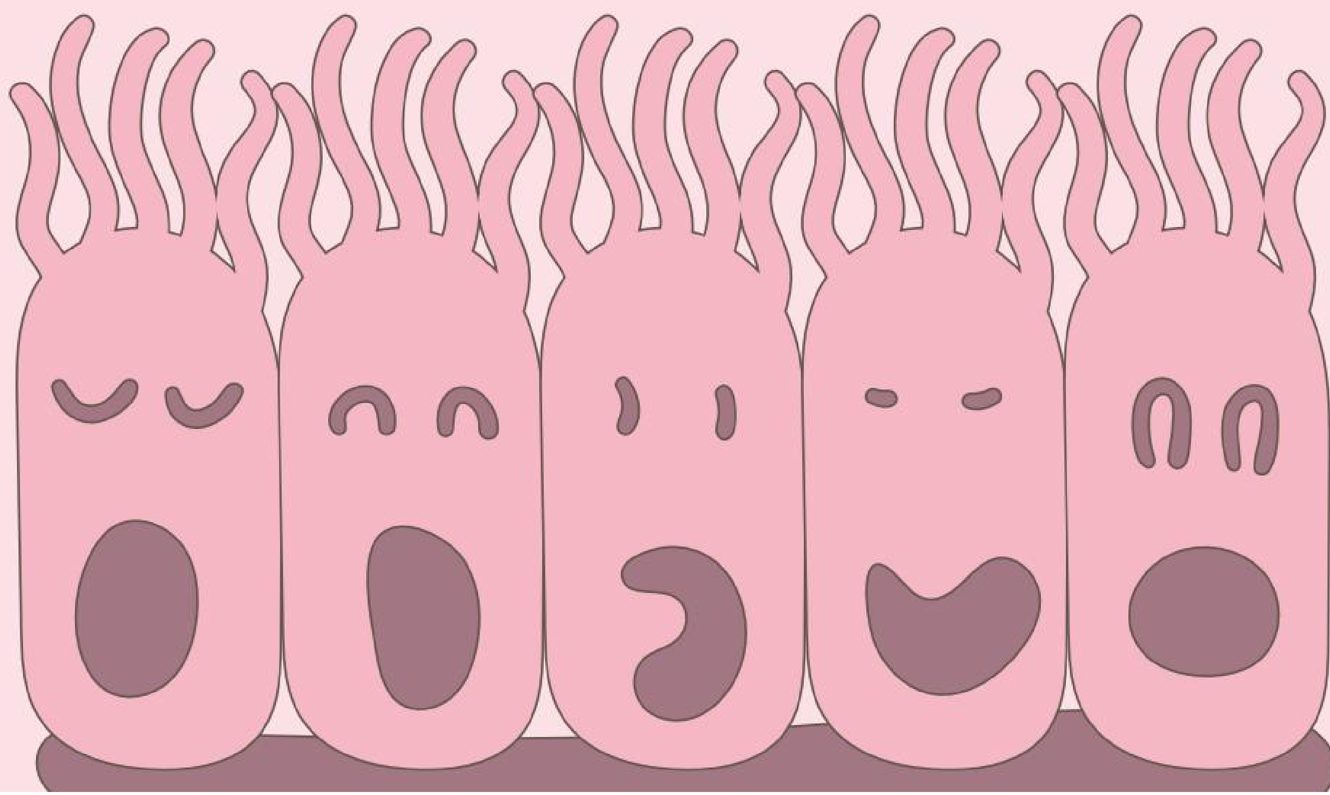


le alimentari ebraiche. Un riconoscimento al quale Sylvie Menasche e Bruno Santi, titolari ed entrambi chef con una lunga storia nel campo della ristorazione, tenevano molto non solo per poter offrire ai visitatori di Venezia, osservanti della kasherut, un servizio che andasse incontro alle loro richieste, ma anche la possibilità di assaporare i piatti tipici di una cucina ricca, come quella ebraico-veneziana, che proprio in Ghetto era paradossalmente difficile trovare: concia di zucchine e melanzane alla giudia, sarde in saor, bigoli in salsa, strudel di noci, impàde e bìsse, affiancano qui piatti della tradizione mediorientale, come i falafel, il babaganoush, il cous cous, tanto per sottolineare l'origine mediterranea e una cultura condivisa.

Celiachia e ristorazione senza glutine

Numeri in crescita, nuove sfide professionali ed una buona notizia.

di Francesca Lagonia



La celiachia è una infiammazione cronica dell'intestino tenue, scatenata dall'ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti.

È una patologia con tratti di auto-immunità che colpisce prevalentemente la popolazione femminile: dai dati 2017 dell'ultima Relazione annuale al Parlamento sulla Celiachia "emerge in maniera sempre più evidente che quasi i 2/3 della popolazione celiaca è di sesso femminile, (donne 145.759 e uomini 60.802) con una proporzione media di 1M:2F". Sintomi sfumati e legati anche a sistemi diversi da quello gastroenterico rendono il percorso di diagnosi spesso lungo e difficile, tanto che l'attesa media per la diagnosi è, ancora oggi, di circa 6 anni. Unica terapia disponibile: la dieta senza glutine da osservare in modo rigoroso e permanente, ovvero senza trasgressioni volontarie e per tutta la vita (il celiaco deve escludere dalla sua dieta il glutine anche in tracce).

A Milano, lo scorso settembre, al 8° Convegno annuale sulla celiachia organizzato da AIC è stato presentato uno studio italiano che rivela come l'incidenza sulla popolazione della celiachia sia il doppio di quanto fino ad ora si era pensato: non 1 su 100, bensì 2 su 100! Ad oggi le stime, in Italia, parlano di circa 600.000 persone celiache (delle quali 400.000 non ancora consapevoli di essere celiaci). A dire che nei prossimi anni il numero di persone costrette ad una dieta senza glutine è destinato a crescere in modo sensibile.

Senza voler suggerire legami di causa ed effetto, ma limitandosi ad annotare fatti, ad essere in costante crescita è anche il consumo di alimenti "free from" i così detti "senza": fra questi il mercato dei prodotti "senza glutine" conta oggi una crescita del 25% all'anno, il 10% degli italiani sceglie "gluten free", per un volume di affari di 320 milioni Euro, così che già nel 2015 biscotti e pasta senza glutine sono entrati di diritto nel Paniere Istat che, come sappiamo, misura le variazioni nel tempo dei prezzi di un insieme di beni e servizi ed è quindi rappresentativo degli effettivi consumi delle famiglie in uno specifico anno.
E' sempre più vasta la popolazione che per motivi di salute e culturali si avvicina ai regimi alimentari "free from" (Senza lattosio + 18% all'anno, Vegan + 175% negli ultimi 5 anni): la produzione alimentare industriale ha raccolto la sfida ormai da diversi anni mettendo sul mercato gamme complete di prodotti "specificamente formulati per celiaci" alternativi a quelli tradizionali ma di pari qualità e garantendo la sicurezza e l'idoneità del prodotto con certificazioni di tipo agro alimentare specifiche per la verifica dell'assenza glutine: fra queste spicca la Spiga Barrata AIC (Sistema Unico Europeo di Concessione del Marchio Spiga Barrata), il simbolo, sempre accompagnato dalla dicitura in etichetta "senza glutine", a cui il celiaco affida maggiormente le sue scelte alimentari.

Al Regolamento Europeo 828/2014, entrato in vigore ufficialmente tre anni fa, credo si possa riconoscere, attraverso l'inserimento della dicitura "senza glutine" sull'etichetta di moltissimi prodotti alimentari di uso corrente (dai mix di farine di cereali senza glutine alle birre, dai salumi alle salse pronte, dai gelati e ai preparati per i dolci e molto altro ancora), un importante contributo alla crescita di interesse professionale per le esigenze dei celiaci: più etichette "gluten free" vuol dire maggior reperibilità dei prodotti che vuol dire facilità di approvvigionamento per la ristorazione.

Ma un servizio di ristorazione professionale senza glutine non consiste solo nell'approvvigionamento sicuro di materie prime e prodotti di qualità. Solo dieci anni fa inserire nella propria offerta gastronomica un menù senza glutine voleva dire offrire un servizio per una nicchia di persone oggi, semplicemente, non si può ignorare la richiesta dei clienti speciali così numerosi: la domanda crescente da una parte, e un approvvigionamento facilitato da un mercato alimentare in crescita porta spesso, anche i professionisti della ristorazione, ad improvvisare offrendo una proposta gastronomica che però è estremamente limitata e proprio per questo poco controllata.

E se provassimo invece a guardare la ristorazione senza glutine per quello che è realmente: nuova sfida sfida professionale e di business e, in quanto tale, importante opportunità di crescita? Pizza professionale senza glutine, ad esempio, è sfida e crescita professionale in:

innovazione e ricerca:

cambiamento dell'offerta gastronomica con inserimento di alternative alla pizza tradizionale, sperimentazione di materie prime senza glutine come mix di farine specificamente formulate per celiaci, prove di impasto e cottura, ricerca e valutazione di nuovi sapori, profumi e consistenze;

salute:

consapevolezza della differenza tra la richiesta alimentare motivata da esigenze di salute e la richiesta di tendenza, ed una rinnovata attenzione alla qualità delle materie prime e dei condimenti utilizzati verso un approvvigionamento generalmente più naturale, meno "addizionato" e invece garantito da disciplinari di produzione alimentare e certificazioni specifiche;

igiene e autocontrollo:

è gestione del rischio di contaminazione da glutine attraverso la definizione e il monitoraggio interno (secondo il metodo Haccp) di procedure di stoccaggio materie prime e attrezzature, di produzione e servizio, è inserimento di nuove routine di lavorazione che contribuiscono ad innalzare il livello di attenzione e consapevolezza di addetti cucina e sala;

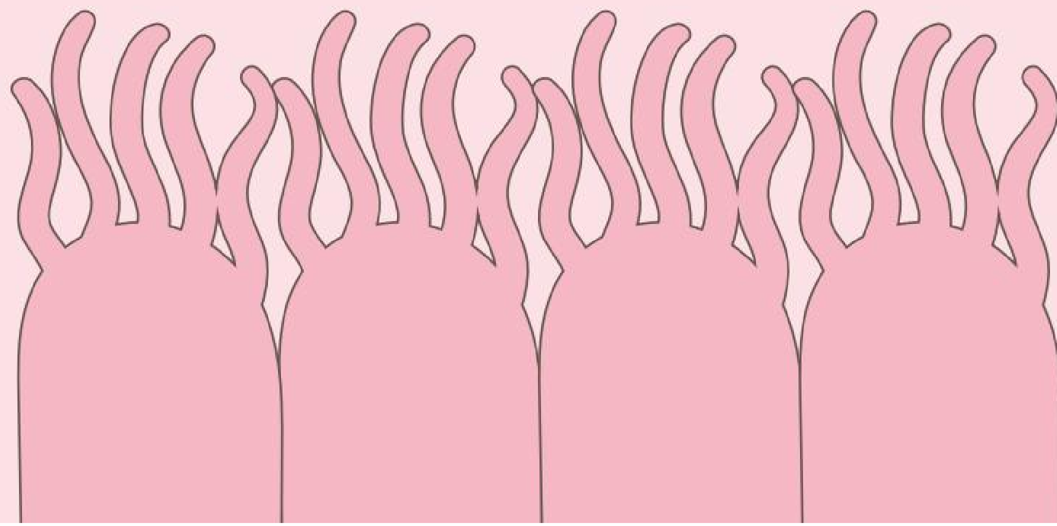
team work:

un'offerta gastronomica che cambia e si rinnova attraverso momenti di formazione, organizzazione e condivisione di nuove sfide professionali è linfa vitale per tutto il gruppo di lavoro che cresce in professionalità, spirito di collaborazione e senso di responsabilità;

vendita:

il mestiere della ristorazione è innanzitutto accoglienza, è sì risposta alla domanda del cliente ma è anche proposta al cliente che sarà felice di essere "incluso" (e non escluso!) e coinvolto nella novità e nella qualità del nostro servizio.

La buona notizia? Chi ci ha creduto dieci anni fa non se ne è pentito, ha visto crescere il suo fatturato del 30% e oltre, continua ad investire raccogliendo grandi soddisfazioni aziendali e, perché no, personali.
A tutti dunque l'augurio di buon lavoro "gluten free"!



Carlo Le Rose

e le Mafaldine senza glutine

Carlo Le Rose, classe 1987, è di origine calabrese e la sua passione per la ristorazione nasce 13 anni fa, quando decide di lasciare la sua terra natia alla ricerca di nuove esperienze nel mondo culinario. Diplomato in sala e cucina presso l'Istituto alberghiero di Trebisacce(CS) in Calabria e successivamente in quello malatestiano di Rimini, ha affinato le sue conoscenze presso diversi hotel/ristoranti a Firenze per poi trascorrere un anno in Scozia, studiando in un college a Dundee e successivamente lavorando in diverse aziende ristorative.



Dopo l'esperienza all'estero, Carlo Le Rose ritorna in Italia e decide di specializzarsi presso l'Accademia Italiana Chef di Empoli, ottenendo il massimo dei voti. Le diverse esperienze maturate sul campo hanno portato Carlo Le Rose a confrontarsi con l'alimentazione gluten free, una nuova sfida che lo chef di origine calabrese accetta con entusiasmo.
Da diversi anni Carlo Le Rose si occupa di cucina senza glutine a livello professionale, scrive per diverse riviste a livello nazionale, presiede corsi e show cooking di cucina gluten-free e fornisce consulenza su tutto il territorio italiano. Collabora con diverse aziende, alcune delle quali appartenenti al circuito AIC NAZIONALE e inoltre collabora per un complesso di ristoranti in Romagna dove da alcuni anni ricopre il ruolo di responsabile Chef e consulente di cucina senza glutine.

IN FOTO
lo chef
Carlo Le Rose



Mafaldine con zucca, olive essiccate e triglie marinate.

ingredienti

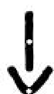
- 100 gr di amido di mais
- 5 uova
- 5 gr di xantano
- 150 gr di farina di riso
- 150 gr di farina di mais finissimo
- 50 gr di farina di mais fioretto

condimento

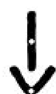
- 6 triglie marinata (12 ore con 100 gr di zucchero, 50 gr di sale grosso buccia di un limone)
- rosmarino
- olio, sale e pepe
- mezza zucca
- 1 spicchio aglio
- 15 olive
- bisque di gusci di gamberi

cottura

- 5 minuti in acqua bollente salata
- 3 minuti farla risottare in padella.







Per la bisque

- teste e gusci di gamberi
- uno scalogno
- un bicchiere di vino bianco
- quattro pomodorini
- olio, sale e pepe qb
- ½ litro di acqua

Per le olive essiccate:

far rosolare tutti gli ingredienti, sfumare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere l'acqua. Far andare per circa 40 minuti, dopodiché filtrare.
Olive essiccate: cottura a 120° per un'ora circa, successivamente frantumare al fine di ridurre in polvere.

procedimento

1) In una bowl versare le farina, aggiungere lo xantano, miscelare e setacciare. Lavorare le farine aggiungendo le uova una alla volta. Impastare sino ad ottenere un composto morbido, liscio ed omogeneo. Una volta pronto, avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare 30 minuti a temperatura ambiente.

2) Preparare il condimento: prendere mezza zucca, togliere la buccia, tagliare a pezzetti grossolanamente, aromatizzare con rosmarino e mettere in forno a 180° per 40 minuti circa.

3) Successivamente togliere dal forno, frullare al fine di ottenere una crema liscia e cremosa. Aggiustare di sale e pepe.

4) Nel frattempo stendere la sfoglia usando la farina di riso per far sì che non si attacchi al piano di lavoro. Una volta stesa, prendere le due estremità e arrotolare la sfoglia su se stessa (usando sempre la farina di riso in mezzo). Tagliare con il classico taglia pasta taccheggiato.

5) Cuocere le mafaldine in acqua salata con un filo di olio per non farle attaccare.

6) Mantecare con la bisque di gamberi.

7) Impiattare mettendo le mafaldine alla base, qualche spumino di zucca, la triglia marinata, e la polvere di olive essiccate. A piacimento, aggiungere qualche erbetta aromatica.

Quantita per 6 persone

Host 2019

celebra il Campione Europeo della Pizza

L'edizione 2019 del salone internazionale dell'accoglienza di Milano si è chiuso con il segno positivo, con un aumento di visitatori e di aziende presenti rispetto alla precedente edizione. Le novità del mondo pizza non sono mancate, con le aziende italiane in prima linea a far conoscere ed apprezzare il Made in Italy anche nel campo delle attrezzature, un macro – settore che cresce sempre di più. Il valore del mercato mondiale del food equipment supererà infatti i 50 miliardi di dollari entro il 2025 e quello del contract (arredo e complementi) i 22 miliardi entro il 2022. Nel periodo 2019-2022 il commercio globale crescerà del +5,2% per la ristorazione professionale e del +4,8% nell'arredo e tavola. Le tecnologie alimentari italiane fatturano 5,4 miliardi di euro, di questi, 3,6 miliardi derivano dalle esportazioni soprattutto nei forni e nelle attrezzature per gelateria e pasticceria (dati forniti da ANIMA – Assofoodtec).

a cura della redazione



IN FOTO
Riccardo La Rosa con Graziano Bertuzzo

Pizza e Pasta Italiana e l'Europeo della Pizza

Presente ad Host, il magazine Pizza e Pasta Italiana ha offerto ai visitatori della fiera un fitto programma di appuntamenti dedicati alla pizza e alla pasta fresca, due piatti italiani e diffusi nel mondo. Graziano Bertuzzo, Roberto De Santis, Federico De Silvestri e Riccardo La Rosa, istruttori con percorso formativo certificato della Scuola Italiana Pizzaioli, si sono così alternati nelle prime 3 giornate di manifestazione, dando vita a showcooking e dimostrazioni dedicati a ricette innovative e di tendenza.

Lunedì 21 e martedì 22 ottobre si è svolto il Campionato Europeo della Pizza, manifestazione giunta alla sua ventesima edizione che trova in un salone internazionale come Host, la sua naturale collocazione. L'evento ha visto la partecipazione di 50 pizzaioli provenienti da Italia, Germania, Austria, Svizzeria, Slovacchia, Francia, Ucraina, Slovacchia, Olanda, Danimarca, Portogallo e Romania, una grande manifestazione continentale per celebrare questo piatto e le sue declinazioni. Ad aggiudicarsi il titolo è la giovane Valentina La Porta (Al Posto Giusto, Castelli Calepio, Bergamo). La sua pizza "La Sirenetta" è stata farcita con crema di Salicornia, mozzarella fior di latte, Salicorinia, triglia, gocce di acqua di governo di mozzarella e aceto balsamico, cialda di corallo, burrata e granella di speck croccante. Il secondo posto va a Salvatore La Porta, che invece propone una ricetta che richiama ai sapori del capoluogo meneghino: la pizza "Ossobuco" realizzata con midollo di vitello e risotto alla milanese preparato in pasta fillo, gli è valso il secondo gradino del podio. Al terzo posto invece il veneto Riccardo Crescentini ("C'è Pizza e pizza" di Venezia), con la ricetta "Topinambur", con mozzarella di bufala, Topinambur, guanciale croccante, prezzemolo, marmellata di cipolla di Tropea, glassa all'aceto balsamico e zenzero.





Main partner della manifestazione:

MOLINO AGUGIARO E FIGNA – FARINE LE 5 STAGIONI

F.LLI CUPPONE – FORNI

STERILTOM

GALBANI

Partner:

SANFELICI

IMPERIA LA MONFERRINA

DAL SANTO

SPRAYLEGGERO



IN FOTO
da sinistra:
Salvatore La Porta, con la "Ossobuco" e
Riccardo Crescentini con la pizza "Topinambur"

Di seguito la classifica dei primi 5 concorrenti:

TUTTI I RISULTATI SONO VISIBILI ON LINE SUL SITO WWW.PIZZAEPASTAITALIANA.IT

	Cognome	Nome	Pizzeria	città/località	prov
1	*La Porta*	*Valentina*	**AL POSTO GIUSTO**	*Castelli Calepio*	**BG**
2	*La Porta*	*Salvatore*	**AL POSTO GIUSTO**	*Castelli Calepio*	**BG**
3	*Crescentini*	*Riccardo*	**C'È PIZZA E PIZZA**	*Venezia*	**VE**
4	*Vitale*	*Michele*	**LE CAPASE**	*Cisternino*	**BR**
5	*Gagliardi*	*Alessandro*	**PIZZERIA LA PICEA**	*Levanto*	**SP**

a sinistra:
Valentina La Porta con la pizza
"Sirenetta"

Farina

Che *farina* abbiamo in *Italia?*

PICCOLO VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE ATTUALI FARINE

di Giampiero Rorato

Le farine attualmente impiegate nel vasto settore dell'arte bianca – per produrre pane, dolci, pasta, pizze, ecc. – sono simili solo in apparenza a quelle che, cinquant'anni fa, entravano nei forni, nelle industrie dolciarie, nelle fabbriche di pasta, nelle pizzerie di tutto il mondo.
Già nella prima metà del secolo scorso Nazareno Strampelli, con i suoi numerosi e fortunati incroci, aveva dato vita a nuovi tipi di frumento, sia per aumentarne la produzione che per abbassarne il fusto al fine di evitare l'allettamento, cioè il piegamento verso il terreno dovuto alla piaggia e al vento. Si tenga presente che, prima dell'intervento dello Strampelli, molte varietà di frumento raggiungevano l'altezza anche di due metri.
Strampelli, da grande genetista innamorato del frumento, iniziò a raccogliere grani dai quattro angoli del globo - ne collezionò più di 250 - per cercare di inserire delle nuove caratteristiche nel grano Rieti, preso da lui come base, tramite incroci con altre varietà ed effettuò e descrisse l'incrocio di più di ottocento frumenti, molti dei quali utilizzando il "Rieti originario" come "padre" o "madre".
Fra i nuovi frumenti di Strampelli c'è il "Senatore Cappelli", che è un grano duro molto noto. Fra i grani teneri il più famoso fu quello denominato "Ardito", il più diffuso ai tempi della "battaglia del grani" (anni 20-30 del secolo scorso), poi ci furono il "Mentana", il "San Pastore", il "Marzotto", e molti altri.
Dopo Strampelli, la sua ricerca continuò sempre più incessante e a partire dagli anni '60 del secolo scorso le varietà da lui realizzate e ampiamente diffuse in Italia e all'estero, addirittura in Cina, furono sostituite da altre più produttive ottenute però, quasi sempre, da mutazioni o da incroci a partire dalle varietà realizzate da Strampelli, primo fra tutti il famoso grano Creso ottenuto irradiando con radiazioni nucleari il Senatore Cappelli.

I nuovi *frumenti*

Un breve cenno va fatto alle novità emerse nel settore dei grani in questi ultimi decenni, limitandoci a sottolineare come non è quasi più possibile seminare nei campi italiani il grano raccolto nella precedente annata agraria, Ora, in grandissima parte, il seme impiegato proviene ogni anno (perché i nuovi grani da semina sono sterili) da grandi aziende multinazionali specializzate – come Monsanto, Syngenta, Dow, Du Pont e altre – che hanno radicalmente rivoluzionato il settore. Ma anche in Italia ci sono (state) aziende sementiere di grande prestigio, come la Società Produttori Sementi di Argelato (Bologna), con alle spalle 108 anni di storia. Attualmente, come si legge nelle cronache, le sementi PSB sono coltivate su più di 330mila ettari in tutto il paese, l'azienda ha più di 450 ettari di campi sperimentali e una collezione di varietà di grano tenero e duro sostanzialmente inestimabile. Eppure il 7 aprile 2014, un comunicato stampa congiunto ha annunciato l'acquisizione di tutte le strutture, expertise e varietà di PSB da parte della multinazionale svizzera Syngenta e. nel 2016 Syngenta è stata a sua volta comprata da ChemChina, azienda di stato cinese, per cui sorge una legittima domanda: Cosa succederà alle collezioni di grano italiano, quale sarà il destino del patrimonio di conoscenza e di competenza, anche e soprattutto relativa al mercato italiano che è stato prodotto e costruito nel tempo?

Prima *conclusione*

A parte le vicende relative a passaggio di proprietà di aziende italiane, ricche di inestimabili patrimoni storici, scientifici e culturali, la cui vendita all'estero ci impoverisce, qui, come il lettore ha capito, non è in discussione la qualità del grano che entra nei Mulini italiani – i severi controlli dello Stato e dei privati garantiscono il rispetto delle norme italiane ed europee – ma le caratteristiche genetiche d'un prodotto, magari ulteriormente modificato nei laboratori degli USA o della Cina, che della sua antica origine italiana e/o mediterranea non ha quasi più nulla. Infatti, oltre alla varietà iniziale, più volte modificata per incroci o per interventi genetici, non ci sono più l'habitat iniziale, il terreno, il clima, i ritmi di lavoro e quel rapporto uomo-natura che ha caratterizzato per oltre due millenni la coltivazione del frumento nella penisola italiana.
È la globalizzazione, signori, e non se ne scappa, a meno che…
Esistono ancora in Italia dei grani veramente antichi, risalenti a oltre due mila anni fa, introdotti in Sicilia, in Puglia e negli altri territori che formavano la Magna Grecia già prima che Romolo e Remo fondassero Roma. Quei grani ci sono ancora, anche se abbastanza negletti – il Khorasan il Timilìa e pochi altri - tutt'ora coltivati grazie all'intelligenza e alla determinazione di non molti produttori, come avremo modo di vedere prossimamente.
Ricordarli è solo nostalgia o riscoperta di una identità di altissima qualità che va salvata, conservata, valorizzata e ripresa per caratterizzare al meglio il pane, la pasta, i dolci, le pizze italiane?



Luciano Cescon

LA VENDEMMIA 2019 IN ITALIA



Siamo giunti al termine della vendemmia in ogni regione viticola italiana e si stanno facendo le prime considerazioni sulla produzione di vino del 2019. La vendemmia 2019 risulta essere inferiore, rispetto a quella 2018, per circa un 15%, con una produzione di vino stimabile tra i 45 ed i 47 milioni di ettolitri e nonostante ciò l'Italia rimane il primo paese al mondo per produzione di vino davanti alla Francia con 43 milioni ed alla Spagna con 40 milioni di ettolitri.

La diminuzione di produzione, che riguarda soprattutto le varietà di uva precoci, si riscontra in tutte le regioni italiane ad eccezione della Toscana ed è da imputare essenzialmente alle condizioni climatiche meno favorevoli rispetto a quelle che avevano portato alla produzione abbondante della vendemmia 2018.



Molino Dallagiovanna

PRESENTA

MISCELE SENZA GLUTINE











MISCELE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO









www.dallagiovanna.it

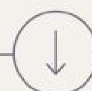
Miscele Speciali senza glutine e senza lattosio?

ELEMENTARE: DALLAGIOVANNA



Queste condizioni sfavorevoli si sono registrate già nell'inverno con temperature superiori alla norma e precipitazioni inferiori alla media; tale andamento climatico si è protratto anche a marzo e ad aprile mentre a maggio un abbassamento delle temperature e le abbondanti precipitazioni hanno portato ad un ritardo della fioritura e ad un rallentamento del ciclo vegetativo della vite. Da questo momento in poi ogni fase fenologica della vite ha risentito di un clima poco idoneo che ha portato a problemi di fioritura e soprattutto, in alcune varietà, di allegagione. A giugno e luglio le precipitazioni sono state scarse ed hanno comportato interventi di irrigazione di soccorso specie sui vigneti giovani, ci sono state inoltre precipitazioni a carattere temporalesco che hanno causato anche delle grandinate in parecchie regioni italiane; il mese di agosto le temperature si sono mantenute elevate favorendo una rigogliosa vegetazione costringendo i viticoltori a operazioni di potatura verde.

A inizio vendemmia lo stato sanitario delle uve si presentava generalmente buono su tutto il territorio nazionale e l'escursione termica tra il giorno e la notte ha favorito una lenta e graduale maturazione dell'uva con un buon sviluppo degli aromi ed anche una sintesi ottimale delle sostanze coloranti nelle uve a bacca nera. Tutte queste vicissitudini climatiche e meteorologiche hanno portato ad un ritardo della maturazione di circa 10/15 giorni riportando la vendemmia alla normalità rispetto agli anticipi degli ultimi anni. Anche quest'anno la vendemmia ha avuto inizio in Sicilia nella prima settimana di agosto per continuare poi verso Ferragosto in Puglia e nel Sud Italia; nella terza decade di agosto in Franciacorta, Oltrepò Pavese e Trentino sono state raccolte le uve in maturazione anticipata per produrre i vini base spumante e tra la fine di agosto ed inizio settembre si sono svolte un po' ovunque le operazioni di raccolta delle varietà a maturazione





precoce. La varietà Glera, l'uva con cui si produce il Prosecco spumante, ha avuto un ritardo di maturazione di circa 15 giorni con vendemmie iniziate verso il 10 settembre in pianura ed una settimana dopo in collina, ma con un ottimo corredo acido ed aromatico dei vini ottenuti che fanno ben sperare per una buona riuscita della spumantizzazione. Le uve a bacca nera, (tranne il Pinot Nero ed il Primitivo) notoriamente a maturazione medio-tardiva si sono avvalse della notevole escursione termica manifestatasi dopo la metà di settembre per produrre uva con un eccellente corredo aromatico e molta sostanza colorante e in questo caso la vendemmia si è protratta fino alla fine di ottobre o addirittura inizio di novembre per varietà come il Raboso, il Montepulciano e l'Aglianico. In definitiva l'annata 2019 si può dire sia stata un'annata difficile, dal punto di vista climatico, per gli operatori viticoli ma al tempo stesso la buona produzione quantitativa e qualitativa ci permette di ben sperare per quanto riguarda poi la commercializzazione dei nuovi vini; l'Italia infatti è il primo paese esportatore di vino al mondo (oltre che come dicevo all'inizio il primo paese produttore) con un volume di circa 22 milioni di ettolitri di vino esportato per un valore di circa 6,5 miliardi di €.



Gioielli d'Italia:

La Mortadella di Bologna

di Caterina Vianello





É il salume più famoso della tradizione gastronomica bolognese e vanta una tradizione secolare e origini che conducono ai territori ricchi di querce (e di maiali) dell'antica Felsina etrusca e della Bonomia dei Galli Boi. Stiamo parlando della Mortadella Bologna, eccellenza agroalimentare italiana famosa in tutto il mondo e protetta dal riconoscimento Igp dal 1998.

Sulle origini del nome esistono due ipotesi: alcuni ritengono derivi da "mortarium" o da "murtatum", cioè carne finemente tritata nel mortaio e la conferma si potrebbe trovare da una stele di epoca romana imperiale che raffigura 7 maialetti condotti al pascolo e un mortaio con pestello, conservata al Museo Archeologico di Bologna e considerata la prima testimonianza di quello che si pensa sia stato un produttore di mortadelle.
La seconda ipotesi rimanda al termine myrtatum, con cui i latini definivano il mirto – aroma utilizzato in sostituzione del pepe, più costoso, ed ingrediente di un insaccato chiamato farcimen myrtatum, conosciuto e amato già ai tempi di Plinio il Vecchio e Varrone. Per arrivare alla prima ricetta però bisogna aspettare i primi anni del XVII secolo, con le indicazioni dell'agronomo Vincenzo Tanara, mentre è del 1661 il bando con cui il cardinale Farnese codifica produzione della mortadella anticipando di fatto l'odierno disciplinare.

Costosa e pregiata (a causa della materia prima e di una lavorazione affidata ad artigiani specializzati, i lardaroli) è inizialmente consumata solo da una ristretta élite di nobili: sarà l'ottocento e lo sviluppo dell'industria salumiera, a democratizzarla rendendola popolare e amata in modo trasversale.
Anche se si immagina associata alla sola area bolognese, il territorio di produzione è decisamente più vasto e comprende le regioni Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Toscana, Marche e Lazio e la provincia di Trento.
Una distinzione ormai acclarata vuole che mentre nel bolognese e al nord la preferenza vada alla mortadella senza pistacchi, a Roma e al centro Italia il gusto premi moltissimo i pistacchi.
Realizzata esclusivamente con carne suina, il disciplinare prevede che per la parte magra (di colore rosa) si usino carni provenienti dalla muscolatura striata, prevalentemente la spalla, mentre per i lardelli (di colore bianco) si utilizzi il grasso di gola, indubbiamente quello più pregiato del maiale. E si deve proprio ai cubetti di grasso la dolcezza della mortadella, quella che accompagna morbidamente la parte magra.
La fase di impasto prevede che le carni, sgrassate ed omogeneizzate, vengano triturate in dimensioni via via più piccole attraverso il passaggio in una serie di piastre tritacarne con fori di diametro decrescente, fino ad arrivare ad una dimensione non superiore a 0.9 mm.

Al naso intensa, al gusto delicata

Si aggiungono quindi i lardelli privati della cotenna, ridotti a cubetti, scaldati, lavati con acqua calda e sgocciolati.
Conditi con sale, pepe, spezie e aromi naturali, i lardelli vengono distribuiti e mescolati alla parte magra in modo tale che siano ben amalgamati. Si passa quindi all'insaccamento e alla legatura. Il salume viene quindi appeso su telai ed inserito in celle per la cottura in stufe ad aria secca. Il disciplinare prevede che si debbano raggiungere almeno i 70°C al cuore, con tempi di cottura che variano dalle 8 alle 26 ore, a seconda delle dimensioni. E' la fase più delicata che può condurre ad un prodotto perfetto, dall'aroma intenso e dal gusto dolce, o – all'opposto - ad un salume "sbagliato" irregolare nella forma e dal colore troppo rosa, segno di eccesso di calore. L'ultima fase è quella della docciatura con acqua fredda e un passaggio in cella di raffreddamento in modo tale che il salume si stabilizzi e diventi omogeneo.

Come riconoscere quindi una mortadella fatta a regola d'arte? La forma dev'essere bella cilindrica o ovale, senza imperfezioni; la parte magra deve essere di un bel rosa mentre i cubetti devono avere bordi definiti e striature evidenti. Al naso dev'essere intensa e al gusto delicata e non lasciare la bocca troppo grassa. Il modo migliore per gustarla infine, rimane sempre il classico panino.



AD OGNI REGIONE LA SUA PIZZA
-
DOP, IGP, STG D'ITALIA

- Umbria -





di Caterina Orlandi

Ricca di tradizioni culinarie antichissime l'Umbria è la regione che la rivista Pizza e Pasta Italiana ha scelto per rappresentare la pizza nel numero di novembre.

Debitrice della civiltà romana, la cucina umbra si basa sull'ampio utilizzo di legumi e cereali con la carne come grande protagonista della tavola. I prodotti della terra sono molto presenti nelle ricette tradizionali umbre, solitamente molto semplici e non troppo elaborate: in questo modo i piatti esaltano la qualità delle materie prime utilizzate. L'olio extravergine d'oliva è un'eccellenza di questo territorio e viene utilizzata in quasi tutte le preparazioni alimentari.

Le aree di Orvieto, Montefalco, Torgiano e il lago Trasimeno sono inoltre celebri per i loro vitigni in cui vengono ricavati numerosi vini DOP. Tipica di tutto il territorio è la lavorazione di carni suine e la produzione di salumi: particolarmente rinomati sono quelli della zona di Norcia, da cui il termine italiano "norcino", che per antonomasia designa il produttore e venditore di salumi.
Di seguito alcuni dei salumi più noti e apprezzati del territorio umbro:
Capocollo - salume ricavato dal muscolo dorsale del maiale.
Dopo la stagionatura viene avvolto nei tipici fogli di carta oleata.
Ciauscolo - insaccato spalmabile tipico delle Marche e in Umbria della Valnerina e della montagna folignate confinanti con la contigua regione.
Cojoni de mulo (Norcia) - insaccato dalla tipica forma a sacchetta.
Corallina (Norcia) - salsicce preparate con carne non finemente macinata.
Salsicce di cinghiale (Norcia) - l'impasto di queste salsicce è in realtà a base di maiale, ma a essa viene aggiunta una buona percentuale di macinato di cinghiale..
Mazzafegati - salsicce a base di carne e fegato di maiale, farcite con uva sultanina e buccia d'arancia.
Prosciutto di Norcia - è un prosciutto IGP prodotto nell'area di Norcia e comuni limitrofi.

Altri ingredienti "nobili" che ricorrono nei sapori umbri sono il tartufo, autentico emblema di questa gastronomia (in special modo sul versante montano a est della regione e nella media e alta Valnerina).

Pizza a Canotto
con Prosciutto di Norcia Igp

-La ricetta-

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

- Farina tipo 2, acqua, sale, olio, lievito
- L'idratazione dell'impasto è al 60% ed il metodo di lavorazione è quello diretto.

PER LA FARCITURA

- Prosciutto di Norcia IGP dell'azienda F.lli Beretta
- Chiodini saltati in padella
- Funghi freschi champignon
- Barchette di zucca marinata, con mousse di burrata
- Noci a decorare



In foto la pizza realizzata dalla redazione di Pizza e Pasta Italiana



Frutti dei Sogni

"senza additivi nè conservanti"

La Linea Frutti Dei Sogni è stata sviluppata per esaltare l'eccellente selezione e il patrimonio inestimabile della salumeria italiana. Ogni prodotto Frutti Dei Sogni subisce un rigoroso processo di selezione della materia prima e viene sottoposta a fasi di taglio che permetto di individuare la materia migliore. Ogni fetta viene tagliata in modo artigianale favorendo il sapore intenso, come appena affettato.
In questa linea premium troviamo il Prosciutto di Norcia IGP.
La dicitura IGP, indicazione Geografica Protetta, lega il Prosciutto di Norcia in maniera indissolubile al suo territorio: la Valnerina. Dalla pendici dei Monti Sibillini all'alta valla del fiume Nera, è qui che nasce il Prosciutto di Norcia.
La combinazione di sapienza artigiana e fattori climatici attribuiscono al Prosciutto di Norcia IGP i suoi caratteri distintivi.
Completamente naturale, senza nè additivi nè conservanti e altamente digeribile, è un alimento ideale per tutti, dai bambini agli anziani.



 *Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)*

 *Tel 02909851*

 *info@fratelliberetta.it*

 *www.fratelliberetta.it*

L'extra-vergine

Premesso che l'olio extravergine di oliva è il più sano e gradevole tra tutti i grassi alimentari, se ne può comprendere, ora più che mai, il suo crescente consumo pro capite, non solo in Italia e nei Paesi mediterranei – sua zona elettiva – ma addirittura nel mondo, in particolare nelle Americhe, in Australia ed in Giappone.

di Virgilio Pronzati





in tutte le salse





Resistente alle alte temperature (fritture e piatti al forno), facilmente digeribile, di alto potere calorico, ma di benefico effetto sui grassi ematici a causa dell'acido linoleico che ne provoca il netto abbassamento, versatile in cucina (compone moltissime salse), caratterizzante di molti piatti, poiché ne esalta aromi e sapori, sia in piatti freddi che caldi. Tenendo conto del tipo di cultivar (varietà) di olivo, delle caratteristiche pedoclimatiche in cui alligna, della sua drupa (frutto), cioè l'oliva e, in particolare, dal suo tempo di raccolta e dal metodo di frangitura, l'olio che se ne ricava trova il suo impiego ideale con svariate preparazioni gastronomiche. Citate le sue non poche proprietà, congeniali per tecniche di cotture diverse, il suo migliore impiego è però a crudo.



Oli extravergini dal fruttato tenue

Sono ideali per realizzare salse da mortaio e non, come pesto, agliata (aggiadda), machetto (di sardine; poi di acciughe, usata per la mitica sardenaira, marò (pestun di fave), noci, pinoli, mandorle, verde (per bolliti) e, maionese, aiolì, tartara e molte altre. Inoltre per condire insalate di mare, carpacci di pesce, pesci di mare lessi, cotti a vapore o al sale, zuppe di pesce, di mitili, di molluschi e di crostacei, formaggi a pasta molle e freschi, nonché in particolare per ottenere l'aurea farinata e la popolare focaccia, e per stufare verdure, saltare carni bianche, fritti di frattaglie, di pesci, di funghi, di ortaggi e di frutta.

Oli extravergini dal fruttato tenue

Sono congeniali per condire insalate di funghi, carpacci di pesce affumicato e di carne, ortaggi lessi, crostacei lessi o a vapore, pasta o riso in bianco, formaggi stagionati e piccanti, carni bianche lesse. Mentre in cottura, per zuppe di funghi e di cipolle, minestre di ortaggi, torte di verdure, spiedini di pesce e di molluschi gasteropodi (polpi, calamari e seppie), crostacei grigliati, pesci al forno, spiedini e scaloppine di carni bianche, stufati di carni e verdure. Infine, per funghi, peperoni, carciofi e olive sott'olio.

Oli extra vergini dal fruttato intenso

Caratterizzano insalate di verdure estive, uova sode, bruschette, pinzimonio di ortaggi crudi, zuppe di cereali (di farro e di orzo) e di legumi (di ceci e di fagioli), legumi bolliti, sformati di verdure e ortaggi, puree di legumi secchi, bistecche alla brace. Mentre in cottura, per carni rosse e selvaggina in umido e alla griglia, spiedini di carni rosse e di selvaggina

Maionese

Dosi e ingredienti:
5 dl d'olio extravergine d'oliva delicatamente fruttato, dolce e maturo; 5 tuorli d'uovo freschi; il succo filtrato di mezzo limone; un cucchiaino di aceto di vino bianco; mezzo cucchiaino di senape e un pizzico di sale.

Preparazione:
porre in una insalatiera di vetro concava i tuorli, la senape, il limone e il sale. Frullare energicamente con un frustino per cinque minuti gli ingredienti e, continuando a frullare, versare lentamente l'olio. In ultimo, quando la maionese è quasi pronta, cioè ben montata, sempre frullando, unirvi l'aceto e tre cucchiai d'acqua caldissima (ne manterranno la consistenza, eliminando il pericolo che possa impazzire).

Altre versioni indicano la presenza di pepe bianco macinato, mentre manca la senape. L'uso di un olio extravergine molto fruttato (da olive ancora verdi) renderebbe la maionese amara per i polifenoli contenuti. Sgradevole sensazione accentuata anche dall'acidità dell'aceto e del succo di limone. Classica salsa fredda da cui hanno preso origine moltissime altre salse. La nascita della mayonnaise (italianizzata in maionese) risale addirittura ad oltre duecento anni. Curioso anche come nacque. Durante l'assedio di Port Mahon (capoluogo dell'Isola di Minorca), avvenuto nel 1756, il cuoco del duca di Richelieu, dovendo preparare una salsa senza dar luogo a fuochi e conseguenti fumi che avrebbero attirato l'attenzione del nemico, ne inventò una a freddo. Da qui il suo nome, derivato da Mahon = mahonnese = mayonnaise. Altri esperti ritengono che sia originaria di Bayonne (l'attuale Baiona) = bayonnaise = mayonnaise. Dalla maionese sono nate l'aiolì, l'andalusa, chantilly, Escoffier, indiana, maltese fredda, orientale, rosa, rémoulade, suédoise, tartara ed altre più recenti.



Gli Extravergini DOP

Aprutino Pescarese DOP (Abruzzo) *- Cultivar: Dritta, Leccino e Toccolana, in misura non inferiore all'80%. 20% altre locali.*

Colline Teatine DOP (Abruzzo) *- Cultivar: Gentile di Chieti, in misura non inferiore al 50%; Leccino, in misura non superiore al 40%.*

Pretuziano delle Colline Teramane D.O.P. (Abruzzo) *- Cultivar: Leccino, Frantoio e Dritta, in misura non inferiore al 75%. Il 25% altre tre cui Tortiglione, Carboncella e Castiglionese.*

Vulture D.O.P. (Basilicata) *- Cultivar: Ogliarola del Vulture in misura non inferiore 70%; Coratina, Cima di Melfi, Palmarola, Provenzale, Leccino, Frantoio, Cannellino e Rotondella, da sole o congiuntamente fino al 30%.*

Alto Crotonese DOP *- Cultivar: Carolea in misura non inferiore al 70%; Pennulara, Borgese, Leccino, Tonda di Strongoli, Rossanese, in misura non superiore al 30%.*

Bruzio D.O.P. (Calabria) *- Cultivar: Tondina in misura non inferiore al 50%; Carolea, in misura non superiore al 30%; Grossa di Cassano, in misura non superiore al 20%.*

Lametia D.O.P. (Calabria) *- Cultivar: Carolea, in misura non inferiore al 90%.*

Cilento D.O.P. (Campania) *- Cultivar: Pisciottana, Rotondella, Ogliarola o Uogliarola, Frantoio, Salella, Leccino, per almeno l'85%.*

Colline Salernitane D.O.P. (Campania) *- Cultivar: Rotondella, Frantoio, Carpellese o Nostrale, per almeno il 65%; Ogliarola e Leccino, in misura non superiore al 35%.*

Irpinia Colline dell'Ufita DOP (Campania) - *Cultivar: Ravece presente in misura non inferiore al 60%;Ogliarola, Marinese, Olivella, Ruveia, Vigna della Corte da sole o congiuntamente in misura non superiore al 40%;eventualmente, Leccino e Frantoio in misura non superiore al 10%.*

Penisola Sorrentina D.O.P. (Campania) *- Cultivar: Ogliarola o Olivo da olio (detta Minucciola), per almeno il 65%; Rotondella, Frantoio, Leccino, per non più del 35%. Altre varietà 20%.*

Terre Aurunche D.O.P. (Campania) *- Cultivar: Sessana in misura non inferiore al 70%; Corniola, Itrana e Tenacella da sole o congiuntamente in misura non superiore al 30%;*

Brisighella D.O.P. (Emilia-Romagna) *- Cultivar: Nostrana di Brisighella, in misura non inferiore al 90%.Altre locali 10%*

Colline di Romagna D.O.P. (Emilia-Romagna) *- Cultivar: Correggiolo, nella misura minima del 60%; Leccino, nella misura massima del 40%*

Tergeste D.O.P. (Friuli Venezia Giulia) *- Cultivar: Belica o Bianchera in misura non inferiore all'20%.Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino, Pendolino da sole o congiuntamente per la differenza.*

Canino D.O.P. (Lazio) *- Cultivar: Canino (Caninese), Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, fino al 100%.*

Colline Pontine D.O.P. (Lazio) *- Cultivar: Itrana presente in misura non inferiore al 50%;Leccino in misura non superiore al 50%;altre varietà diffuse sul territorio, fino al 10%.*

Sabina D.O.P. (Lazio) *- Cultivar: Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola, in misura non inferiore al 75%.Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 25%*

Tuscia D.O.P. (Lazio) *- Cultivar: Frantoio, Caninese e Leccino, per non meno del 90 % Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti, in misura non superiore al 10%.*

Riviera Ligure D.O.P. (Liguria)

Riviera dei Fiori *- Cultivar: Taggiasca, per almeno il 90%.*

Riviera del Ponente Savonese *- Cultivar: Taggiasca, per almeno il 50%, altre il 50%,*

Riviera di Levante *- Cultivar: Lavagnina, Razzola, pignola il 55%,, altre il 45%*

Laghi Lombardi D.O.P. (Lombardia) *- Cultivar: Leccino, in misura non inferiore al 40%;Pendolino, Frantoio, Casaliva e Sbresa, in misura non superiore al 60%.*

Garda D.O.P.

Bresciano: *Cultivar: Casaliva, Leccino e Frantoio, in misura non inferiore al 55% ; possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 45%*

Orientale: *Cultivar: Casaliva(Drizar) e Frantoio, in misura non inferiore al 50%; Leccino, Favarol, Moraiolo, Trepp, Pendolino, fino al limite massimo del 50%.*

Trentino *- Cultivar: Casaliva, Leccino, Pendolino e Frantoio, in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà fino al limite massimo del 20%.*

Cartoceto D.O.P. (Marche) *- Cultivar: Raggiola, Frantoio e Leccino, in misura non inferiore al 70%;Raggia, Moraiolo, Pendolino, Maurino, Carboncella, Nebbia, Rosciola, in misura non superiore al 30%.*

Molise D.O.P. (Molise) *- Cultivar: Aurina (o Licinia), Gentile di Larino, Oliva nera di Colletorto, e Leccino, in misura non inferiore al 80%; Paesana bianca, Sperone di gallo, Olivastro e Rosciola, in misura non superiore al 20%.*

Collina di Brindisi D.O.P. (Puglia) *- Cultivar; Ogliarola in misura non inferiore all'70%. Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino, Picholine e altre varietà diffuse sul territorio, fino al 30%.*

Val di Mazara D.O.P. (Sicilia) *- Cultivar; Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola, in misura non inferiore al 90%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 10%, come Ogliarola Messinese, Giarraffa e Santagatese.*

Valdemone D.O.P. (Sicilia) *- Cultivar; Santagatese, Ogliarola Messinese, Minuta, in misura non inferiore al 70%;Mandanici,*





Nocellara Messinese, Ottobratica, Verdello e Brandofino, in misura non superiore al 30%.
Valle del Belice D.O.P. (Sicilia) - *Cultivar: Nocellara del Belice in misura non inferiore 70%; Giarraffa, Biancolilla, Cerasuola, Buscionetto, Santagatese e Ogliarola Messinese, fino al 30%.*
Valli Trapanesi D.O.P. (Sicilia) - *Cultivar: Cerasuola e Nocellara del Belice in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.*
Chianti Classico D.O.P. (Toscana)
- Cultivar: Frantoio, Leccino, Moraiolo, in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti nella misura massima del 20%.
Lucca D.O.P. (Toscana) - *Cultivar: Frantoio fino al 90%;Leccino fino al 30%;altre varietà diffuse sul territorio, fino al 15%.*
Seggiano D.O.P. (Toscana) - *Cultivar: Olivastra di Seggiano presente in misura non inferiore al 85%;altre varietà diffuse sul territorio, fino al 15%.*
Umbria D.O.P. (Umbria)
Colli Assisi-Spoleto: - Cultivar: Moraiolo, in misura non inferiore al 60%;Leccino e Frantoio, in misura non superiore al 30%.
Colli Martani: *- Cultivar: Moraiolo, in misura non inferiore al 20%;S.Felice, Leccino e Frantoio, in misura non superiore all'80%. Il 10% di altre.*
Colli Amerini *- Cultivar: Moraiolo, in misura non inferiore al 15%; Rajo, Leccino e Frantoio, in misura non superiore all'85%.*
Colli del Trasimeno *- Cultivar: Moraiolo e Dolce Agocia, in misura non inferiore al 15%;Leccino e Frantoio, in misura non inferiore al 65%.*
Colli Orvietani *- Cultivar: Moraiolo, in misura non inferiore al 15%;Frantoio, in misura non superiore al 30%;Leccino, in misura non superiore al 60%.*
Veneto DOP (Veneto)
Valpolicella *- Cultivar: Grignano o Favarol per almeno il 50%;Leccino, Casaliva o Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop in misura non superiore al 50%.*
Euganei e Berici *- Cultivar: Leccino e Rasara per almeno il 50%;Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso in misura non superiore al 50%.*
Del Grappa *- Cultivar: Frantoio e Leccino per almeno il 50%;Grignano, Pendolino, Maurino, Leccio del Corno, Padanina in misura non superiore al 50%.*

Dauno D.O.P. (Puglia)
Alto Tavoliere *- Cultivar: Peranzana o Provenzale, presenti negli oliveti in misura non inferiore al 80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 20%.*
Basso Tavoliere *- Cultivar: Coratina, presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%..Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.*
Gargano *- Cultivar: Ogliarola Garganica, presente negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.*
Appennino *- Cultivar: Ogliarola, Coratina e Rotondella, presenti negli oliveti in misura non inferiore al 70%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti fino al limite massimo del 30%.*
Terra d'Otranto D.O.P. (Puglia) - *Cultivar: Cellina di Nardò ed Ogliarola Leccese, in misura non inferiore al 60 %. Altre varietà presenti negli oliveti possono concorrere in misura non superiore al 40%.*
Terra di Bari D.O.P. (Puglia) - *Cultivar: Coratina, in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti, in misura non superiore al 20%.*
Terre Tarentine D.O.P. (Puglia) - *Cultivar: Leccino, Coratina, Ogliarola e Frantoio in misura non inferiore 80%;altre varietà diffuse sul territorio, fino al 20%*
Sardegna D.O.P. (Sardegna) - *Cultivar: Bosana, Tonda di Cagliari, Bianca, Nera di Villlacidro, Semidana in misura non inferiore al 80%. Possono concorrere altre varietà presenti nel territorio regionale nella misura massima del 20%.*
Monte Etna D.O.P. (Sicilia) - *Cultivar: Nocellara Etnea in misura non inferiore al 65%. Possono concorrere altre varietà, quali Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino, Olivo di Castiglione, presenti negli oliveti nella misura massima del 35%.*
Monti Iblei D.O.P. (Sicilia)
Monte Lauro *- Cultivar: Tonda Iblea, per almeno il 90%. Possono concorrere altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%*
Val d'Anapo *- Cultivar: Tonda Iblea, per almeno il 60%. Altre 40%*
Val Tellaro *- Cultivar: Moresca, per almeno il 70%. Più il 30%. di altre.*

Frigentini *- Cultivar: Moresca, per almeno il 60%. E altre 40%*
DOP Gulfi *- Cultivar: Tonda Iblea, per almeno il 90%. Altre il 10%*
Valle dell'Irminio - Cultivar: Moresca, per almeno il 60%. Altre il 40%
Calatino *- Cultivar: Tonda Iblea, per almeno il 60%. Altre il 40%*
Trigona Pancali - Cultivar: Nocellara Etnea, per almeno il 60%. Altre il 40%
Terre di Siena DOP (Toscana) - *Cultivar: Frantoio, Correggiolo, Leccino e Moraiolo (almeno due delle precedenti presenti singolarmente per almeno il 10% congiuntamente in misura non inferiore all'85%). Possonoconcorrere altre cultivar quali Pendolino, Maurino, Olivastra, Morchiaio, Pitursello, Americano, Arancino, Ciliegino, Filare, Gremignolo, Maremmano, Mignolo, Olivo Bufalo, in misura non superiore al 15%.*
Toscano I.G.P. (Toscana)
Seggiano *- Cultivar: Olivastra Seggianese per almeno il 95%; Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 5%.*
Colline Lucchesi *- Cultivar: Frantoio fino al 90%;Leccino fino al 20%; possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 15%.*
Colline della Lunigiana *- Cultivar: Frantoio fino al 90%; Leccino fino al 20%; Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 15%*
Colline di Arezzo *- Cultivar: Frantoio Moraiolo e Leccino per almeno l'85%; Possono concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 15%.*
Colline Senesi *- Cultivar: Correggiole o Frantoio, Moraiolo, Leccino, Olivastra per almeno l'85%; Maurino, Pendolino, Morchiaio, Mignolo e altre varietà presenti fino al 15%;*
Colline di Firenze *- Cultivar: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Leccio del Corno, Madonna dell'Impruneta, Morchiaio, Maurino, Piangente, Pesciatino fino al 100%; Possono concorrere altre varietà autoctone in misura non superiore al 15%.*
Montalbano *- Cultivar: Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino, Rossellino, Piangente fino al 100%;*
Monti Pisani *- Frantoio, Moraiolo, Leccino, Razzo fino al 85%; Possono concorrere altre varietà autoctone in misura non superiore al 40%.*


BIRRA
ARTIGIANALE

Unionbirrai

e il marchio di tutela della birra artigianale italiana.

di Alfonso Del Forno

Unionbirrai ha ufficialmente presentato il primo marchio collettivo per la tutela dei consumatori e dei produttori di birra artigianale italiana. Il simbolo Indipendente Artigianale è già apponibile su bottiglie e imballaggi e assicura le caratteristiche di indipendenza del produttore e di artigianalità del prodotto. "L'esigenza di creare un marchio che identifichi i veri birrifici artigianali – spiega Vittorio Ferraris, Presidente di Unionbirrai – è nata dal grande incremento nel numero di produttori che c'è stato negli ultimi anni. A seguito di questa crescita e del successo riscontrato sul mercato italiano, i grandi marchi industriali hanno iniziato a realizzare dei prodotti molto simili alle birre artigianali o hanno acquistato alcuni birrifici che quindi non sono più indipendenti.
Ecco allora che questo simbolo ci consente di informare correttamente il consumatore, garantendo ai veri produttori artigianali il riconoscimento del loro lavoro".

Il marchio può essere concesso ai piccoli birrifici indipendenti associati Unionbirrai dotati di codice accisa e deputati alla produzione esclusiva di birra artigianale.
Con la richiesta del simbolo le aziende si impegnano a sottoporsi in modo collaborativo alle visite ispettive dell'Associazione, che potrà revocare il marchio in caso di infrazioni.

I birrifici associati UB possono richiedere e utilizzare il marchio gratuitamente, ma è in corso di valutazione la possibilità di concederlo anche ai birrifici non associati, a patto che soddisfino le caratteristiche di indipendenza e artigianalità. Questo è solo l'ultimo passo fatto da Unionbirrai, che da venti anni supporta il movimento della birra artigianale in Italia. Per meglio capire il ruolo svolto dall'associazione di categoria, è necessario conoscere come si è evoluto il settore della birra artigianale in Italia dalle origini a oggi.

Nel nostro paese oggi ci sono circa 800 birrifici artigianali indipendenti, molti dei quali apparsi negli ultimi vent'anni. La nascita di questo mercato totalmente nuovo ha portato a queste realtà la voglia e la necessità di confrontarsi, di lavorare assieme per risolvere le problematiche e cercare visibilità.

Queste motivazioni hanno portato un piccolo gruppo di artigiani ad incontrarsi nel 1996 e a costituire, nel 1998, la prima associazione di micro-birrifici in Italia: Unionbirra, nome modificato quasi immediatamente in Unionbirrai.

Fin dai primi mesi di lavoro si rivelano il grande entusiasmo degli associati, ma anche le difficoltà che devono affrontare, in particolare nel confronto con le istituzioni, ancora impreparate ad affrontare metodi di produzione e problematiche specifiche connesse all'attività dei microbirrifici.

Unionbirrai inizia con gli anni ad acquisire sempre più soci e a partecipare alle più importanti manifestazioni nazionali di promozione del patrimonio gastronomico, in cui si tengono degustazioni di grande successo di pubblico e un interesse crescente da parte degli addetti ai lavori dedicate alla birra artigianale.

Nel 2005 viene organizzato per la prima volta "Birra dell'Anno", il concorso che premia le migliori birre artigianali italiane e nello stesso anno l'associazione diviene Membro effettivo dell'EBCU - European Beer Consumers Union, di cui oggi è membro all'interno del Comitato Direttivo.

Nel 2008 viene consolidata l'azione di tutela dei piccoli produttori attraverso l'accreditamento ufficiale presso l'Agenzia delle Dogane e i diversi enti preposti al controllo della produzione di birra: da allora Unionbirrai partecipa attivamente ai tavoli tecnici necessari all'adeguamento normativo relativo alla produzione birraria nel nostro Paese.

Oggi Unionbirrai è diventata un'Associazione di Categoria che guarda al futuro dei Piccoli Produttori Indipendenti di Birra presenti su tutto il territorio italiano, con la serietà e determinazione necessaria allo sviluppo del comparto e lo stesso contagioso entusiasmo dei pionieri della Birra Artigianale Italiana.

Il 6 luglio 2016 è una data storica per la birra artigianale italiana. Il Senato ha infatti approvato il Collegato Agricoltura contenuto nel DDL S 1328-B (Disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione, competitività per l'agroalimentare) e gli articoli 35 e 36 del documento sono stati dedicati alla denominazioni di birra artigianale e alla filiera del luppolo.

Il 28 dicembre 2018 Unionbirrai ha firmato un accordo con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo per tutelare la birra artigianale così come definita dalla legge 154/2016.

L'accordo nello specifico riguarda la condivisione delle linee guida volontarie per gli associati ad Unionbirrai, relativamente alle pratiche di microfiltrazione e ai processi produttivi, l'attività di formazione a beneficio di produttori e consumatori, e soprattutto la possibilità di segnalare all'ICQRF abusi nell'uso della denominazione "Birra artigianale".

Con questa collaborazione, il Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ha voluto valorizzare e riconoscere tutte le realtà grandi e piccole della filiera, promuovendo i produttori italiani e sensibilizzando i consumatori di fronte alle eccellenze birrarie italiane.

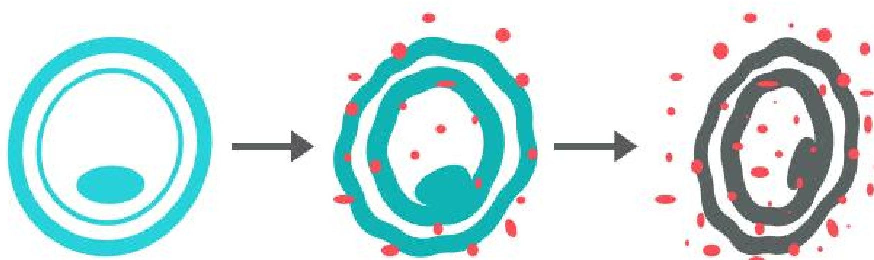
Illustrazioni di Antonella Manenti

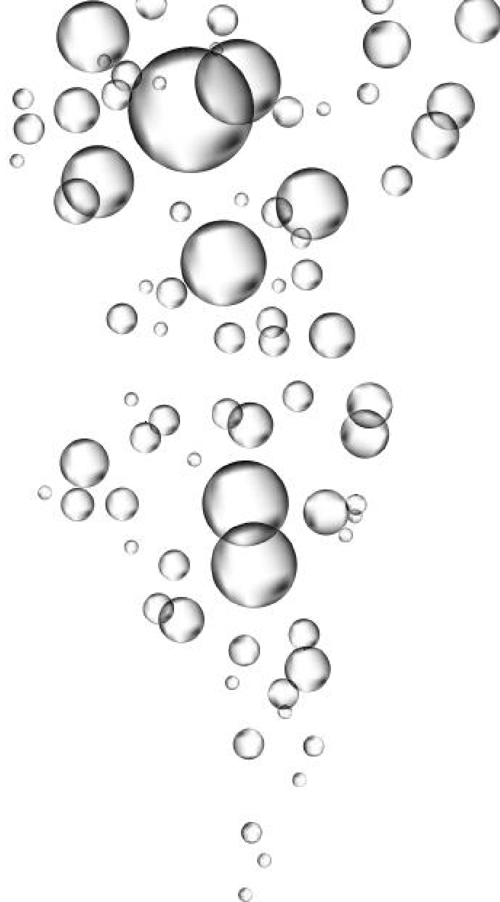


I radicali liberi

Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

Sono molecole instabili e fortemente reattive perché mancano di un elettrone nel loro orbitale esterno. Ricercano, per questo, la loro stabilità acquistando un elettrone da strutture molecolari vicine come lipidi, proteine, acidi nucleici apportando a queste ultime delle modifiche, spesso danneggiandole in modo irreparabile tali da alterarne la funzione.
Il ***radicale libero***, infatti, non è nient'altro che un atomo o una molecola al quale manca un elettrone, quindi cerca di appropriarsi di quell'elettrone mancante "rubandolo" a un altro atomo così da ritrovare il proprio equilibrio. Quando lo trova, però, causa a sua volta la nascita di un altro radicale libero, e così via fino a creare un processo chiamato ossidazione a catena.
La produzione di radicali liberi è un evento fisiologico e si verifica normalmente nelle reazioni biochimiche cellulari, soprattutto in quelle che utilizzano ossigeno per produrre energia (ROS) come per esempio il perossido di idrogeno (acqua ossigenata). In presenza di metalli, soprattutto ferro e rame, questi, danno origine al radicale ossidrile molto tossico nonché responsabile della perossidazione lipidica. Essendo, come detto, la formazione di ROS un processo fisiologico, quindi, impossibile da impedire, il nostro organismo ha studiato un meccanismo di difesa in grado di neutralizzare gran parte degli effetti prodotti dai radicali liberi. Nel nostro corpo infatti ci sono sostanze intracellulari e sistemi enzimatici che hanno funzione detossificante come il glutatione costituito da tre amminoacidi: acido glutammico, cisteina e glicina. È proprio la sua particolare composizione chimica che dona al glutatione una elevata capacità di ossidarsi o ridursi, proteggendo, così, le proteine e gli altri composti ossidabili dall'azione deleteria dei radicali liberi. La ***superossidodismutasi,*** invece, converte l'anione superossido in perossido di idrogeno, tale molecola è particolarmente dannosa per le cellule poiché, in presenza di ferro, libera il radicale ossidrile che oltre a risultare dannoso è anche difficile da controllare; a questo punto interviene la catalasi che è un enzima in grado di convertire il perossido di idrogeno in acqua e ossigeno.





I fattori che contribuiscono alla formazione dei radicali liberi si dividono in **esogeni:** scorretta alimentazione, abuso di alcool, droghe, esposizione ad agenti inquinanti, radiazioni ad agenti UV, eccessiva attività sportiva. Durante un esercizio fisico, infatti, il consumo di ossigeno può aumentare fino a 20 volte rispetto alla condizione di riposo; nei muscoli in attività tale incremento può essere addirittura 100 volte superiore. Se da un lato l'aumentato flusso di ossigeno è fondamentale per soddisfare le richieste energetiche, dall'altro fa crescere notevolmente anche la produzione di agenti ossidanti. La quantità di radicali liberi prodotti durante uno sforzo è direttamente proporzionale alla durata e all'intensità dell'esercizio ed inversamente proporzionale al grado di allenamento di chi lo pratica. Può comunque succedere che, per il scarso grado di preparazione fisica o per l'eccessiva intensità e frequenza di allenamento, la produzione di radicali liberi finisca col superare le capacità di difesa dell'organismo. Per questo motivo l'assunzione di vitamine ed antiossidanti sotto forma di integratori è una strategia sottovalutata ma particolarmente efficace nel migliorare la performance e lo stato di salute generale dell'atleta.

– Endogeni: trasporto di elettroni nei mitocondri, B-ossidazione; reazione del citocromo P450 (meccanismo attraverso il quale vengono metabolizzati farmaci o sostanze tossiche); attività fagocitaria delle cellule. Quando la produzione di radicali liberi è eccessiva il nostro organismo da solo non riesce a contrastare la loro azione spesso in casi gravi si va incontro a stress ossidativo con conseguenti danni cellulari importanti. Per combattere i radicali liberi è possibile ricorrere a tante sostanze antiossidanti:

– Vitamina A: presente nell'olio di fegato di merluzzo carni, uova, latte, formaggi burro. La vitamina A quando si parla di antiossidanti è più corretto parlare di beta carotene come il vero e proprio antiossidante, precursore della vit A, che si trova soprattutto in verdure a foglie verde, ciliegie, prugne, cavolo e carote. È coinvolto nella protezione contro gli agenti inquinanti è importante nella riparazione dei tessuti.

– Vitamina E: presente nell'olio extra vergine di oliva, burro e latticini, cereali integrali. La vitamina E, invece, in natura è presente come tocoferoli e tocotrienoli; potenti antiossidanti liposolubili. È il più potente antiossidante, lavora in sinergia con la Vit C e protegge le membrane delle cellule dall'ossidazione e quindi dall'invecchiamento. E' onnipresente nelle creme per il trattamento delle rughe e del contorno occhi, perché impedisce la propagazione di forme ossidanti, giocando un ruolo importantissimo nel prevenire l'invecchiamento.

– Carotenoidi: sono presenti negli ortaggi di colore giallo arancio (carote, zucche, peperoni), frutti (albicocche, meloni, pesche gialle, pompelmo rosa)

– Vitamina C: presente negli agrumi, ananas, kiwi, fragole, alcune verdure fresche (lattuga, radicchio, spinaci, broccoletti, alcuni ortaggi freschi (broccoli, cavoli, cavolfiori, pomodori, peperoni), patate. La vitamina C è idrosolubile e per antonomasia è l'antiossidante più potente in natura ma l'organismo non ha la capacità di sintetizzarla e quindi è importante assumerla attraverso l'alimentazione.

– Coenzima Q
presente nella carne, pesce, cereali, oli vegetali, germe di grano, soia

– Selenio
presente nei cereali noci funghi carne

– Polifenoli presente in frutti di bosco, cavoli, prugne, pompelmo rosa, kiwi ed in genere frutta e verdura con colori accesi (verde scuro, rosa, giallo, arancione, viola).

– Zinco
presente nel lievito latte e carne





L'azione antiossidante della vitamina E deve essere sempre accompagnata da adeguate quantità di vitamina C così come il glutatione richiede selenio per bloccare l'azione dannosa dei radicali liberi.

Non bisogna enfatizzare le proprietà antiossidanti di una singola sostanza tralasciando le altre, è importante seguire diete equilibrate, che permettono di introdurre nel nostro organismo ogni giorno quantitativi adeguati di frutta e verdura. Solo in questo modo è infatti possibile apportare le giuste dosi di antiossidanti e contrastare la formazione di radicali liberi.



STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA

Breve storia della forchetta

Presente sulle tavole di Costantinopoli, arrivò a Venezia nell'XI secolo e sulle tavole del re di Francia solo nel XVII secolo

di Stefano Buso

Ormai da tempo "sguainare" la forchetta e infilzare questo o quell'alimento è un gesto del tutto istintivo, eppure, per parecchio, ci si è serviti solo delle mani per mangiare. Col tempo, seppur non ovunque e allo stesso momento, per portare il cibo alla bocca si sono usati coltelli e pugnali, che servivano per scopi diversi (in primis, per la difesa personale). Dopo si adoperarono rudimentali cucchiai lignei – fondamentali per intingoli e brodaglie, specialmente nel menu del popolo, in quanto, benestanti e patrizi non mangiavano certo intrugli e minestrine.

Ma la forchetta – identica a quella che adoperiamo ora – quando iniziò a comparire diventando così un oggetto famigliare?

Sembrerebbe che una sorta di "tridente" per gli alimenti fosse in auge addirittura in epoca romana, poiché ne è stata trovata traccia in alcuni siti archeologici, anche se è a partire dai primi secoli del Medioevo che si hanno notizie su uno strumento riconducibile alla forchetta. La cronaca della "posata appuntita" prosegue senza clamori, quasi in sordina, tuttavia, dopo l'anno mille se ne fa cenno poiché è la protagonista di alcuni eventi gastronomici. Qualche pettegolezzo in merito ci giunge dal cardinal Pier Damiani (Ravenna 1007 – Faenza 1072), che racconta di una nobile fanciulla bizantina – la principessa Maria Argyropoulaina figlia di Argiro e nipote dell'Imperatore Basilio II "Bulgaroctono" – che all'inizio del XI secolo si recò a Venezia per convolare a nozze col doge Giovanni Orseolo II, unione ovviamente avulsa dalla regia di Cupido, ma voluta per rinvigorire l'alleanza fra le due potenze. Durante il pranzo la dama stupì gli astanti, perché, mentre tutti erano intenti a gustare manicaretti e leccornie con le manine, lei esibì una forchetta bidente e proseguì il suo pasto.

Il gesto non fu apprezzato dalla nobiltà veneziana, venendo interpretato come arrogante, quasi l'uso dell'insolito arnese volesse marcare uno spartiacque culturale tra Costantinopoli e l'Urbe di San Marco. Alla platea l'ostentazione della principessina apparve un segno di vanità, ad ogni modo, va detto che attorno a quest'episodio – ammesso sia andata così – s'è detto e scritto di tutto e di più. I fatti sono semplicemente come poc'anzi premesso, vale a dire, che c'erano contesti dove un qualcosa di simile alla posata qui evidenziata si adoperava ed altri no.

Trascorsero gli anni e le tavole continuarono ad essere apparecchiate senza alcun gingillo sino ad arrivare al '300, dove, grazie al boom della pasta ci si pose un bel

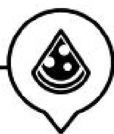
IN FOTO, *Vittore Carpaccio, Leone di San Marco (dettaglio)*



A SINISTRA, *Hyacinthe Rigaud, Re Luigi XIV*

dilemma – ovvero – come "infilzare" tutto quel bendidio dopo la bollitura? Ecco che la forchetta (o una sua parente ante litteram) si rivelò essenziale per "catturare" tagliolini e maccheroni. Tuttavia, il nostro "aggeggio" era ancora assai lontano dall'essere onnipresente. La divulgazione prese le mosse più tardi, nel corso del XVI secolo, dove oltre ad essere strumento irrinunciabile per apprezzare alcune declinazioni mangerecce, divenne oggetto di eleganza, anche se i patrizi continuarono imperterriti a strizzare l'occhiolino a drappi pregiati e ingredienti di qualità (come le spezie esotiche) per sbalordire i loro ospiti. Oltre a ciò, la forchetta era guardata pure con una certa diffidenza, visto che più di qualche illustre personaggio non mancò persino di ferirsi labbra e lingua nel maldestro tentativo di destreggiarsi con quel piccolo "forcone" tascabile. Solo alla fine del '600 – fu durante quel secolo che cominciò a comparire sul tavolo del re di Francia - e poi durante il secolo successivo il ninnolo dentato divenne irrinunciabile anche per le classi influenti, e l'uso delle mani – in auge dai tempi delle caverne – venne praticamente abbandonato. Il successo fu così clamoroso che per la realizzazione delle posate furono impiegati persino metalli preziosi – in primis oro e argento, in tal modo, cucchiai, forchette e coltelli divennero oggetti di valore da custodire gelosamente in cassaforte. In ogni caso, un motivo plausibile che ne influenzò l'utilizzo nelle tavole dei sovrani fu il cambiamento della dieta, poiché la pasta iniziò ad essere apprezzata anche da costoro, specie i fantomatici vermicelli, che sdoganarono le scorpacciate senza fine a base di carne. Del resto, "noblesse oblige" finché si vuole, nondimeno per gustare un delizioso piatto di spaghetti per forza di cose serve la forchetta. Si può quindi affermare che la pastasciutta (sì, proprio costei) favorì il successo della più carismatica tra le posate da tavola e da allora continua senza difficoltà ad ogni latitudine del globo. Certo, attualmente posate, forchette e compagnia bella si sono abbellite, diventando eleganti ed affascinanti, forgiate in acciaio scintillante e dalla silhouette da far invidia a una fuoriserie sportiva, nondimeno, come qui narrato, tutto è avvenuto lentamente, boccone dopo boccone, anzi, forchettata dopo forchettata…

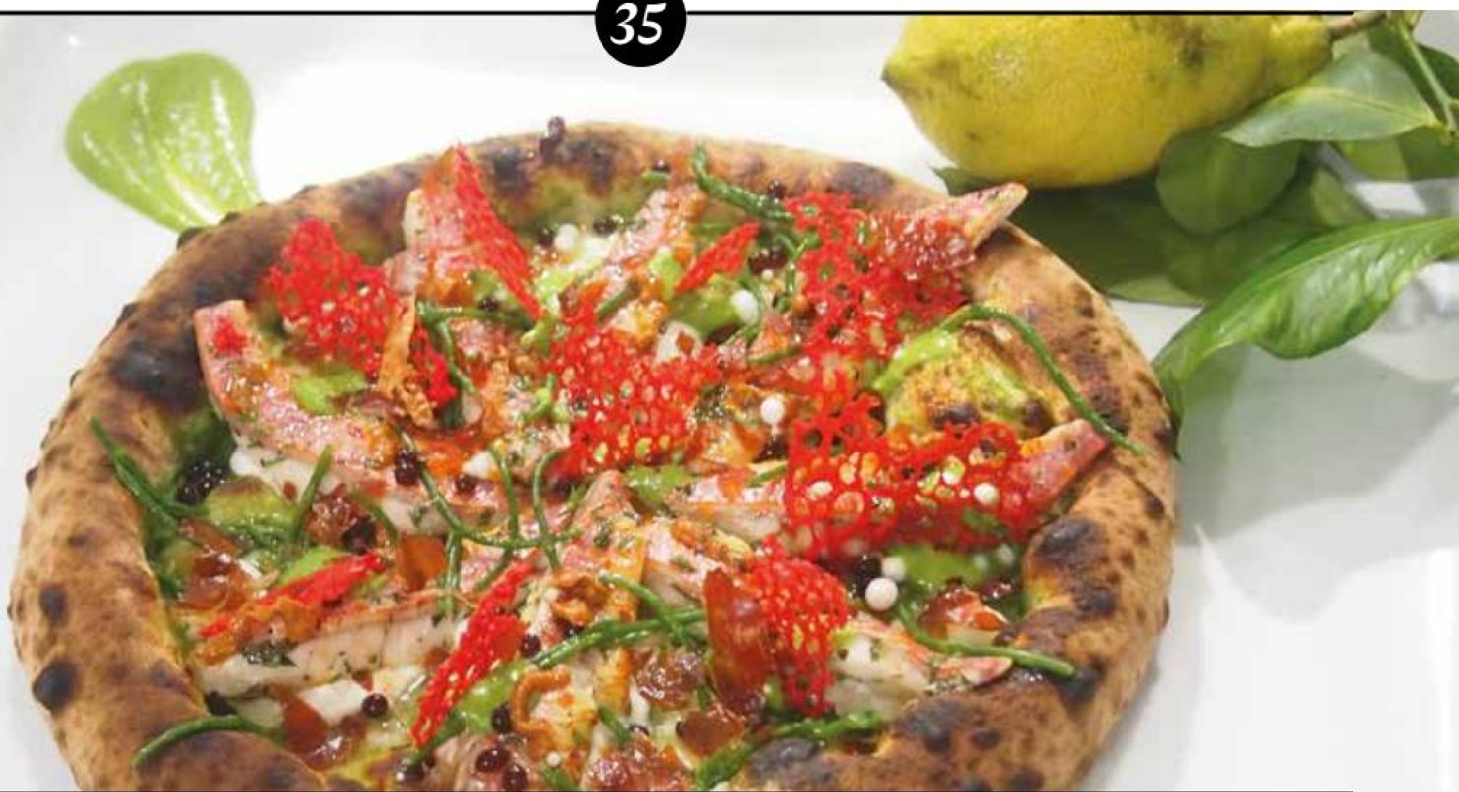




Le nuove pizze

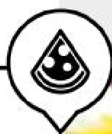
Il mondo della pizza sta velocemente cambiando, col pericolo di perdere la memoria delle origini

35



di Giampiero Rorato

Siamo arrivati ai giorni nostri e chi fosse rimasto assente dal mondo della pizza per un ventennio, conoscendo com'era la pizza alla fine del secolo scorso, farebbe una certa fatica a capire che le pizze attualmente sfornate nelle pizzerie artigiane sono le figlie naturali di quelle godute vent'anni fa.
Molte cose, infatti, sono successe nel frattempo, a cominciare dalle novità dei prodotti impiegati per le farce, quasi tutti ora usciti da grandi industrie (quindi assolutamente non più artigianali, né, come si direbbe oggi, a km Zero); poi ci sono grossi cambiamenti anche per quanto riguarda le farine, ma soprattutto per quanto riguarda le ricette seguite dai pizzaioli italiani (operanti in Italia e all'estero) e dai pizzaioli esteri che hanno appreso l'arte nelle Scuole italiane.
Un primo grande cambiamento, del quale abbiamo già scritto, era avvenuto nel corso degli anni '80 del secolo scorso a Caorle, quando alcuni esperti pizzaioli del Nord Italia sperimentarono con grande serietà, aiutati da illustri docenti universitari della materia, diverse tecniche di lievitazioni, arrivando alla conclusione che il tempo necessario





per una corretta lievitazione delle palline di pasta, conservate in appositi banchi a temperatura controllata, richiedeva almeno 48 ore di tempo o anche più. Il tempo indicato era necessario per avere corretta lievitazione e una giusta maturazione della pasta, in modo che la pizza risultasse perfettamente digeribile e non richiedesse poi a chi l'aveva mangiata, un'ulteriore quantità di acqua.
Questo cambiamento era dovuto perché, a differenza di quanto avveniva in passato a Napoli, dove le botteghe della pizza si aprivano sulle strade e la pizza era richiesta dai clienti che passavano - oltre a quelli che si sedevano ei tavoli interni - e, piegata a ventaglio era mangiata camminando, al Nord la pizza veniva mangiata nelle pizzerie e i due modi di mangiarla – camminando o seduti al tavolo – richiedevano due tipi di preparazione.
E se nel napoletano le ore di lievitazione della pasta erano poche (il disciplinare della verace pizza napoletana ne prevede 2 + 4 o anche 6, quindi al massimo 8), nel Nord si capì che i tempi richiesti erano molto più lunghi, da 48 ore e più.



Tra pizze e focacce

Sfogliando in questi ultimissimi anni le guide dedicate alle pizzerie si scoprono cose abbastanza strane, come, ad esempio, che in certi luoghi, il voto (o simile) più alto è dato alle "pizzerie" che servono focacce, leggere, gradevoli, spesso molto buone, ma da quando, grazie ai telefonini, si è smesso di scrivere e quindi non si usano più i vocabolari, si è enormemente ristretta la conoscenza dei vocaboli italiani – e la lingua italiana è una delle più ricche in assoluto – e si usano quindi poche parole per indicare anche cose molto diverse tra loro. E così, si usa sempre più spesso la parola pizza sia per indicare pizze che focacce o altre preparazioni similari, mentre, storicamente, le focacce sono tutt'altro prodotto (vedasi la Pugliese, di Messina, di Altamura, di Recco, la Romana, ecc.)





I tempi di lievitazione

Come insegnano i nutrizionisti, ogni alimento ha le sue caratteristiche e le sue regole sia per quanto riguarda i contenuti – proteine, lipidi, glucidi, calorie, minerali – che per i tempi di digestione, nonché per gli accostamenti di ingredienti fra loro diversi nella stessa preparazione, a volte fra loro non compatibili per i tempi di digestione o altro (es. carne e formaggio).

Una delle regole riguarda i tempi corretti di lievitazione e maturazione della pasta e le indicazioni codificate dalla Scuola di Caorle negli anni '80 è oggi considerata la più corretta anche nel napoletano, tanto che ormai è stata adottata da molti pizzaioli del Sud Italia, oltre che all'estero.



Le farce

Un ragionamento delicato ma importante riguarda le farce. Nel corso del tempo molti prodotti cambiano, molte materie prime ora arrivano dall'estero (l'Olanda, ad esempio, è il Paese che produce più semi e piantine di altro Paese europeo e ne esporta grandi quantità anche in Italia); c'è stato negli ultimi decenni un impiego della chimica in molti casi eccessivo; sono arrivati prodotti esotici da altri Paesi del mondo, ecc. Poi dei pizzaioli hanno voluto strafare unendo prodotti ittici a verdure e carni, definendo le loro pizze "gourmet", cioè "per buongustai", come fossero per i buongustai solo le pizze fantasiose e costose, confondendo ancora una volta il significato delle parole. Anche per le farce serve un ripensamento, sperando che le cosiddette guide non collaborino a confondere le idee, ma al di là di voti o spicchi o altro, aiutino i lettori d'oggi a individuare le pizzerie più serie, dove dei pizzaioli preparati culturalmente e professionalmente servono ai clienti delle pizze vere di alta qualità.

REBUS

What's coming?

next
year —
20
20
— apr
21
22
23

ISCRIZIONI
APERTE DAL
2 DICEMBRE

campionatomondialedellapizza.it

parte **1**

Gli impasti per la pizza

a cura della redazione

Quando si parla di pizza si parla di un piatto dove disco di pasta e farcitura devono raggiungere un giusto equilibrio di sapidità, consistenza, digeribilità e fragranza. Gli ingredienti più comuni che compongono il topping della pizza - vale a dire olio, pomodoro e mozzarella- sono già stati trattati in altre rubriche di questa rivista, ma per l'impasto è opportuno fare un breve approfondimento individuando quali sono le ricette più diffuse, come si differenziano l'una dall'altra e come vengono lavorate dai grandi professionisti.

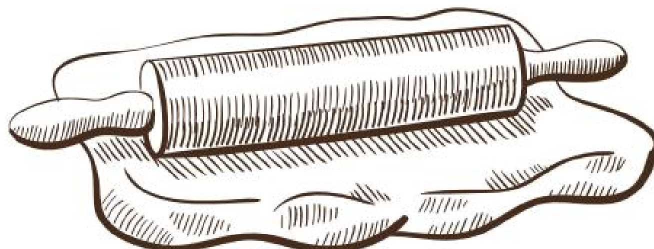


La pizza tonda al piatto, quella che viene servita in una pizzeria con posti a sedere oppure per asporto rimane quella più diffusa in Italia e nel mondo. La preparazione dell'impasto di questa pizza varia a seconda delle esigenze del pizzaiolo e di come si gestirà il lavoro nel proprio locale, ma tralasciando queste considerazioni e senza soffermarsi sulle tipologie di farine e semi lavorati che ci sono in commercio, possiamo individuare due grandi categorie di impasto per la pizza tonda:



- **IMPASTO CON METODO DIRETTO**

- **IMPASTO CON METODO INDIRETTO**



La differenza principale è nelle fasi di lavorazione: per l'impasto diretto c'è un'unica fase di lavorazione, acqua, farina, sale, olio e lievito saranno gli ingredienti di una massa di pasta che verrà poi porzionata in palline, solitamente del peso medio di 200 grammi ciascuna. Per l'indiretto la fase di lavorazione viene effettuata in due momenti, la prima dove all'acqua vengono aggiunti due terzi della farina e la metà del lievito della ricetta. Di seguito le ricette e le modalità di preparazione di questi due impasti.



IMPASTO CON METODO DIRETTO

(per un lt d'acqua, pari circa a 15 pizze)

1 Lt d'acqua
1, 8 – 1, 9 di farina con forza media
Dai 3 ai 8 g. di lievito di birra disidratato (*misura che può variare a seconda della temperatura ambientale*)
50 g. di sale
50 g. di olio evo
1 g. di malto (opzionale)

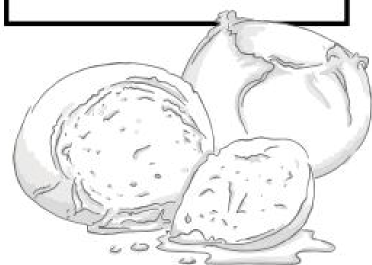
Si tratta della ricetta più semplice, quella da cui partire per successive lavorazioni. A seconda del tipo di farina utilizzata la maturazione potrà essere più o meno lunga, nel caso in cui si optasse per una preparazione in giornata, si consiglia di usare una farina di forza compresa tra 200 e 250 w. Per la preparazione: mettere acqua, lievito e 1, 2 kg di farina. Amalgare fino al completo assorbimento della farina, aggiungere il sale e un po' di farina a pioggia – circa 300 grammi -. Lasciare amalgamare e poi aggiungere l'olio extravergine d'oliva e il resto della farina avanzata. L'impasto è pronto nel momento in cui ha raggiunto una forma omogenea e tondeggiante, raccogliendo tutti i residui di farina presenti nella vasca dell'impastatrice. Una volta porzionate le palline queste potranno essere lasciate a lievitare a temperatura controllata.

IMPASTO CON METODO INDIRETTO

((per 1 lt d'acqua, pari a circa 15 palline)



La lavorazione avviene in due fasi: nella prima si mescolano acqua e 1, 2 di farina aggiungendo metà del lievito della ricetta. Una volta preparato questo pre impasto, è opportuno farlo riposare per circa 8 – 12 ore. In questa fase gli zuccheri cominciano a fermentare, grazie all'attività del lievito. Passato questo intervallo di tempo, aggiungere il resto degli ingredienti, tranne la farina. Una volta amalgato il tutto, chiudere con la farina avanzata. Lasciare riposare per circa mezz'ora la massa e poi porzionarla nelle palline desiderate per poi lasciarle a lievitare a temperatura controllata. Rispetto all'impasto diretto, questo metodo offre una maggiore digeribilità dell'impasto finito, gusto e profumi più intensi, un buon volume/alveolatura e una shelf life più lunga… (continua nel prossimo numero)



Napoli Pizza Village & Bufala Fest

La città partenopea ha ospitato due importanti eventi dedicati alla pizza, ai pizzaioli e alla cucina: "Napoli Pizza Village e Bufala Fest. Per più di due settimane il lungomare Caracciolo ha ospitato pizzerie a cielo aperto, competizioni tra pizzaioli e tanti eventi per intrattenere i numerosi visitatori di queste due kermesse

a cura della redazione

Nella prima settimana si è svolto ***"Bufala Fest"*** dove le eccellenze del territorio sono state assolute protagoniste: incontri, seminari e degustazioni dedicati alla bufala e alla sua mozzarella. All'interno della kermesse si è svolto il ***"Trofeo Pulcinella"***, ecco i vincitori delle categorie: **Pasquale Miele** per la pizza napoletana (voto giuria tecnica), **Giacomo Garau** primo nella categoria "pizza contemporanea", **Ken Imai** invece ottiene il primo posto dalla giuria popolare per la categoria "napoletana", mentre per la contemporanea, il giudizio popolare premia **Salvatore Capasso**. Per il gluten free vince **Aniello Mansi** (giuria tecnica).

Napoli Pizza Village si è svolto invece dal 13 al 22 settembre richiamando in 9 giorni quasi un milione di visitatori. Grande affluenza per il ***Trofeo Caputo***, che ha visto la partecipazione di tantissimi pizzaioli riuniti a Napoli per celebrare il piatto italiano più conosciuto al mondo. Per la categoria STG vince ***Ciro Magneti***, mentre per la Pizza Classica si aggiudica il titolo ***Giuseppe Cardone***. Per la categoria "Pizza americana" vince ***Laura Meyer*** mentre per la categoria "contemporanea" al primo posto c'è ***Giuseppe Cutrar***o. Per la Teglia sale sul podio ***Mirko D'Agata***, mentre per la categoria senza glutine c'è ***Giuseppe Esposito*** infine per la categoria pizza a metro/pala vince Nicolas Somma.





www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE

CORSI BASE IN PARTENZA
dal **11** *al* **15 nov.**
dal **2** *al* **6 dic.**
dal **13** *al* **17 gen.**

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

- **25 nov.** PIZZA IN PALA
- **26 nov.** PIZZA IN TEGLIA
- **27 nov.** PANE IN PIZZERIA
- **10-11 dic.** PIZZA SENZA GLUTINE
con Federico De Silvestri e Francesca Lagonia

info
0421.83.148



GRAZIANO BERTUZZO MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - Ostia

CORSI BASE IN PARTENZA
dal **4** *al* **15 nov.**

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - Salerno
C/O LAMBERTI FOOD

info
339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

Lombardia

TURATE - Como

info
02.96.48.91.42
340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

per le date dei corsi visita il nuovo sito www.scuolaitalianapizzaioli.it

TRENTO
info 345.91.57.187
ALESSANDRO CIVETTINI

ASCOLI PICENO
info 333.68.37.562
ADOLFO RASTELLI

CATANIA
info 320.06.06.297
EMANUELE SCIORTINO

ALBEROBELLO - BARI C/O
ISTITUTO ECCELSA
info 080.246.1249
ROSA CASULLI

GENOVA
info 329.91.17.077
ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA
info 339.18.00.810
LUIGI TIMONCINI

BELLUNO
info 339.33.43.905
LUCA GACCIONE

L'AQUILA
info 339.79.19.152
GIULIANO BUCCI

PERUGIA
info 389.11.95.664
ALESSIO PACIOTTI

RIMINI
info 0541.39.42.31
347.97.19.204
PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN
info 0421.83.148
347.68.10.71
FABIO SEBASTIANI

TRIESTE
info 339.73.61.243
MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA
info 348.79.51.419
PAOLO ABBIATI

VERONA C/O ZANOLLI
info 347.69.96969
FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA
info 328.31.44.633
RICCARDO LA ROSA

TERAMO
info 339.68.15.179
GIANNI POMPETTI

VERONA *c/o Love it*
Master Istruttori PFC
info 0421.83.148
GIUSEPPE CONTE — GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**
info 0376.655.737
IVAN SANFELICI

NORMA - LATINA
info 0773.35.46.21
328.66.83.860
FILIPPO MARINI

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL
info 0421.83.148
SANDRO BATZELLA — ALESSANDRO GATTI — PINO FERRARO

SPONSOR TECNICI









COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o


BRESCIA c/o


PADOVA c/o


VERONA c/o — c/o


PISTOIA c/o


FIRENZE Reggello c/o


TREVISO c/o


ROMA c/o


MANTOVA c/o — c/o


CORSI *all'* ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI
GINO JASKULA
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX
VALERIO COMMAZZETTO
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN
c/o FORNO ITALIA
info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Canada



TORONTO
REMO TORTOLA
info (0039) 0421.83.148

Russia



MOSCA
VLADIMIR DAVYDOV
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Cina

PECHINO
JINAN
SHANGHAI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0086) 185.1860.5274

Usa



SAN FRANCISCO
TONY GEMIGNANI
info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO
LEO SPIZZIRRI
info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI
FRANCO CASANI
info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT
c/o LA BOTTEGA TOSCANA
info (0039) 0421.83.148
www.labottegatoscana.de

Australia



MELBOURNE
MARIANO DE GIACOMI
info (0039) 0421.83.148



PERTH
THEO KALOGERACOS
info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER
IVAN ZECCA
info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA
HENRIQUE CAVAZZOTTI
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0055) 41.99.91.89.778
www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES
APPYCE
LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
info (0054) 4954-0065
javierlabake@escuelaappyce.com.ar
www.escuelaappyce.com.ar